
Knedle z ryżu z owocami

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1098 razy.

Kuchnia węgierska

200 g ryżu

mąka

1 l mleka

tarta bułka

cukier

olej

5 jaj

śliwki

Ryż ugotować w osłodzonym mleku, odcedzić, odczekać aż przestygnie, wtedy zaciągnąć go 3 żółtkami i pianą ubitą z białek, dodać mąkę. Z powstałego ciasta formować małe knedle i do środka każdego wcisnąć małą, wypestkowaną śliwkę. Knedle muszą być okrągłe, a śliwki zupełnie pokryte ciastem. Następnie obtaczać je w roztrzepanym jajku i tartej bułce i smażyć na gorącym oleju.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD