



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni (1660)

Knedel z kaszy manny z twarogiem

Danie to podajemy najlepiej na gorąco

Składniki:

- mleko, 4 szkl.
- kasza manna , 30 dag
- jajka, 3 szt.
- ser twarogowy półtłusty , 50 dag
- mąka , 10 dag
- masło, 10 dag

Sposób przygotowania:

Kaszę zalać letnim mlekiem i pozostawić na ok. 30 min. Ser zemleć w maszynce. Masło utrzeć wbijając po jednym żółtku, dodać śmietanę, ser, namoczoną mannę; dokładnie wymieszać. Białka ubić na sztywną pianę i lekko wymieszać. Formować kluski łyżką, wkładać do wrzącej, osolonej wody i gotować. Podawać na słodko z masłem i tartą bułką lub na słono — z sosem pieczarkowym, pomidorowym lub grzybowym.

