



Slivkové gule

Recepty



Bezmäsité



Rýchle večere



20 min



7



3.0

269



Budete potrebovať

Tvaroh hrudkovitý	250 g
Vajíčko	1 ks
Práškový cukor	2 PL
Krupica	4 PL
Hladká múka	3 PL

Príprava receptu

V miske zmiešame tvaroh, vajíčko, cukor, krupicu a múku. Zmes necháme postáť cca 15 minút.

Slivky vykôstkujeme, nakrájame na štvrtiny a zasypeme troškou škoricice.

Z tvarohovej zmesi odoberáme množstvo potrebné na malú guľôčku.

Cesto roztláčime na placku, naplníme škoricovou slivkou a uzavrieme.

Vyformujeme guľky a odložíme bokom.

Postup zopakujeme postupne s celým cestom.

V hrnci privedieme vodu k varu, stíšime, aby bublala len jemne a vložíme guľky.

Varíme pokiaľ guľky nevyplávajú na povrch.

Na posýpku zmiešame mak, práškový cukor a škoricu podľa chuti.

Pred podávaním guľôčky posypeme makovou posýpkou a polejeme rozpusteným maslom.

TIP: Množstvo múky a krupice je potrebné prispôbiť veľkosti vajíčka. Cesto by malo po vytvorení guľôčky držať svoj tvar a nerozpadat' sa.



Škorica mletá