Slivkové gule

Recepty

Bezmäsité

Rýchle večere

20 min

7



3.0

271

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 škorice.
Z tvarohovej zmesi odoberáme množstvo potrebné na malú guľôčku.

Cesto roztlačíme 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 prispôsobiť veľkosti vajíčka.
Cesto by malo po vytvorení guľôčky držať svoj tvar a nerozpadať sa.



Škorica mletá