

Meruňkové knedlíky s marcipánem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 12min
Celkový čas: 32min , Porce: 4

2366 kalorií , 0 g cukrů , 88 g tuků , 90 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/merunkove-knedliky-s-marcipanem>

Příprava

Připravíme si těsto: máslo utřeme s vejcem, přidáme tvaroh, mléko a mouku. Vzniklé těsto je pevné, ale vláčné. Meruňky omyjeme a rozpůlíme. Zbavíme pecky a na její místo dáme kousek marcipánu. Ovoce opět složíme dohromady (obě půlky k sobě), obalíme je těstem a vaříme v osolené vodě asi 12 minut.



Tip k receptu

Podáváme posypané moučkovým cukrem a přelitě máslem.



Ingredience

- ✓ 75 g másla
- ✓ 1 ks vejce
- ✓ 250 g jemného tvarohu
- ✓ 100 ml plnotučného mléka
- ✓ 350 g polohrubé mouky
- ✓ 10 ks meruněk
- ✓ 50 g marcipánu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Hlavní chod