

Ricottové knedlíčky

Možná také milujete ovocné knedlíky, možná se vám stejně jako mně se s nimi nechce dělat. Přesně v tuto chvíli sahám po nejvíc snadném receptu na malé roztomilé knedlíčky z ricotty, ovesných vloček a vejce. S těstem se krásně pracuje a knedlíčky se dají doplňovat podle sezony.

Doba přípravy | 20 minut
Počet porcí | 3
Recept je vegetariánský

INGREDIENCE

- 110 g minutových vloček @mixit
- 250 g ricotty
- 1 vejce
- sůl

K podávání

- 300–400 g čerstvých malin
- 200 g zakysané smetany (12–15 % tuku)
- 200 g polotučného tvarohu ve vaničce
- moučkový cukr podle chuti
- pistaciová Mixitella @mixit
- pistácie @mixit

PŘÍPRAVA

1. Ovesné vločky přesypu do nožového mixéru a rozmixuju na mouku. Přesypu ji do velké zadělávací mísy. Přidám ricottu, vejce a trochu soli. Lžící nebo pak ručně vypracuju nelepivé těsto.
2. Do velkého hrnce o objemu 3 l dám vařit vodu, kterou lehce osolím.
3. Z těsta tvaruju knedlíčky o váze kolem 23 g. Celkem jich bude asi 18.
4. Knedlíčky vařím v lehce vroucí vodě asi 5 minut.
5. Mezitím v misce promíchám maliny se zakysanou smetanou, tvarohem a moučkovým cukrem.
6. Na talíř nandám malinovou omáčku, přidám knedlíky, dozdobím pistaciovou Mixitellou a nasekanými pistáciemi.