Slivkové gule bez zemiakov

Čas prípravy: 90 minút

Druh jedla: Bezmäsité a múčne jedlá

Tradičné cesto na slivkové gule sa robí zo zemiakov, alebo z tvarohu. Toto cesto je omnoho jednoduchšie a rýchlejšie. Vyskúšajte.

Suroviny:

hladká múka

voda

soľ

Postup práce:

Hladkú múku zmiešam s vodou a soľou. Postupne pridávam ingrediencie podľa toho, ako sa s cestom pracuje. Mala by vzniknúť polotuhá hmota. Vyvaľkám plát, pokrájam ho na štvorčeky. Na každý kúsok položím ovocie alebo lyžičku lekváru a tvarujem guľky. Niekedy zvyknem robiť pirohy. Hotové gule alebo pirohy hodím do vriacej osolenej vody a počkám, kým vyplávajú na povrch. Podávam poliate čokoládou. Roztopím kúsok masla, trochu čokolády, pridám kakao, olej, lyžičku sirupu a trochu cukru a všetko spolu nechám rozpustiť vo vodnom kúpeli.

Vygenerované na https://nasedeti.relaxmagazin.sk