




Bezglutenowe knedle z brzoskwiniami

 Cotakpachnie?

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

ziemniaki ugotowane w mundurkach - 1 + 1/5 kg

mąka ryżowa biała - 1 szklanka

skrobia ziemniaczana - 1/2 szklanka

brzoskwinie (świeże lub z puszki) - kilka szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki obrać i ugotować. Ostudzić, przecisnąć przez praskę. Dodać mąki, wymieszać dokładnie. Formować małe placuszki, na który kłaść kawałki owoców, po czym zlepić i formować w dłoniach kluski. Wrzucać na lekko osolony wrzątek i gotować 3 minuty od wypłynięcia. Podawać z masłem, jogurtem lub posypką z bułki tartej.