

Riccotové knedlíčky

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- bazalkové lístky 2 l
- krupice 2 lžíce
- sušených rajčat 30 g
- riccota 100 g
- vejce 1.2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 1

Postup:

V misce rozmícháme sýr s dětskou krupičkou a vejcem a necháme 30 minut odpočinout. Rajčata nakrájíme na drobné kousky, bazalku nadrobno a obojí přimícháme do sýru. Z hotové hmoty tvarujeme knedlíčky, které vaříme v osolené vodě přibližně 15 minut.