

Sõrnikud

(15 tk)

800 g kohupiima

70 g mannat

70 g nisujahu

3 kanamuna

2 g vanillisuhkrut

Soola

25 g suhkrut

50 g toasooja või

Paneerimiseks

30 g mannat

30 g nisujahu

Marjakompott

400 g marjasegu

40 g moosisuhkrut



Võta suurem kauss, hõõru sinna kohupiim läbi suure sõela (või suru kahvliga), lisa kergelt lahti klopitud munad ja või ning seejärel kuivained. Sõtku ühtlaseks massiks.

Lase taignal paisuda 15 minutit külmikus. Vormi 60 g pallikesed ja paneeri neid nisu-manna segus. Seejärel prae kuumal pannil kuldpruuniks mõlemalt poolt. Marjakompoti jaoks aseta külmutatud marjad koos suhkruga potti ja kuumuta tasasel tulel 10 minutit.

Serveeri koos sõrnikutega.

Retsepti autor Aleksander Nikoskov