

## Ingrediencie

250 g mäkkého tvarohu, 5 nakrájané biele rožky, 1 vajce, 100 ml prevareného mlieka, 100 g kryštálového cukru, 1 vanilkový cukor, 200 g rozpusteného masla, 100 g práškového cukru, 100 g mletého maku, 250 ml smotany na šľahanie, mandarínkový kompót, strúhanka

## Postup

Rožky zalejeme mliekom, pridáme tvaroh, vajce, kryštálový a vanilkový cukor. Z hustej masy vytvarujeme guľky (mokrú ruku si posypem strúhankou), ktoré obalíme v strúhanke a opatrne vložíme do vriacej, mierne osolenej vody. Varíme 5 až 7 minút, kým nevyplávajú na povrch. Precedíme, obalíme v maku s práškovým cukrom a polejeme roztopeným maslom. Ozdobíme vyšľahanou smotanou a mandarínkami.

