

Ovocné knedlíky s jahodami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Měkký tvaroh 200 g
- Polohrubá mouka 200 g
- Vejce 1 ks
- Jahody 250 g
- Máslo 2 lžíce
- Moučkový cukr 1 miska
- Tučný tvaroh 1 balení
- Vanilková esence 1 lžička
- Jahodový džem 1 sklenice

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jahody omyjeme pod tekoucí vodou, zbavíme stopek. Velké jahody můžeme podle potřeby překrájet. Máslo rozpustíme.

Z měkkého tvarohu, prosáté mouky a vejce vypracujeme těsto. Z těsta připravíme váleček, z kterého odkrajujeme porce těsta na knedlíky.

Z porce těsta si uděláme placku, do které vkládáme jahody a vytvarujeme kompaktní knedlík. Připravené knedlíčky potom vaříme ve vroucí vodě přibližně 15 minut, záleží na velikosti knedlíčků.

Knedlíky na talíři zdobíme tučným tvarohem, který jsme si smíchali s moučkovým cukrem a vanilkovou esencí a dozdobíme jahodovým džemem..

