Těsto se strouhankou na ovocné knedlíky

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- Strouhanka 100 g
- Hladká mouka 500 g
- Rozpuštěné máslo 50 g
- Mléko 250 ml
- Žloutek 3 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Strouhanku navlhčíme mlékem, trošku mléka si necháme, přidáme do něj vlahé máslo a žloutky a rozkvedláme. Všechny suroviny smícháme a vypracujeme vláčné těsto, do kterého balíme ovoce. Z tohoto množství udělám cca 25 meruňkových knedlíků (celá menší meruňka s kostkou cukru místo pecky). Vaříme asi 15 minut (podle velikosti).