

Tvarohové jahodové knedlíky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Tvaroh 250 g
- Vejce 1 ks
- Polohrubá mouka 240 g
- Kypřicí prášek do pečiva 0.5 lžička
- Sůl 1 špetka
- Olej 3 lžíce
- Čerstvé jahody 25 ks
- Tvaroh, nastrohaný najemno 150 g
- Moučkový cukr na posypání 10 lžíce
- Rozpuštěné máslo 1 kostka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Na válu zpracujte těsto z tvarohu, vejce, mouky smíchané s kypřícím práškem, soli a oleje. Rozkrojte ho na poloviny a z každé vyválejte 2 mm plát. Pomocí rádla na pizzu ho nakrájejte na čtverce a do každého zabalte jednu jahodu.

Připravené knedlíky vložte do vroucí vody, oddělte ode dna a po vyplutí knedlíků na hladinu vařte ještě asi 6 minut. Knedlíky rozdělte na talíře, posypejte tvarohem a cukrem a přelijte rozpuštěným máslem.