

Tvarohové nočky s borůvkovým přelivem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vejce, zvlášť žloutky a bílky 2 ks
- Změklé máslo 50 g
- Sůl 1 špetka
- Měkký plnotučný tvaroh 250 g
- Tučná kysaná smetana 2 lžíce
- Dětská krupička 80 g
- Borůvky 400 g
- Krupicový cukr 80 g
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Smetana ke šlehání, ušlehaná 125 ml

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1) Do velkého hrnce dejte vařit osolenou vodu. Bílky ušlehejte na pevný sníh. V míse utřete máslo se špetkou soli a žloutky. Zašlehejte tvaroh a kysanou smetanu. Přisypte krupičku a zlehka zapracujte bílky. Z těsta dvěma lžícemi vykrajujte noky a ihned je vkládejte do vroucí vody. Pokud se těsto lepí na lžíce, namáchejte je před vykrojením noku do studené vody. Vařte 5-6 minut, během vaření je otočte. Před vyjmutím jeden rozkrojte; pokud je uprostřed uvařený, vyjměte je cedníkem a nechte okapat.☐☐

2) Borůvky vložte do kastrolu, posypte cukrem, zakapejte citronovou šťávou, lehce pomačkejte. Zahřívejte, aby se cukr rozpustil a borůvky byly teplé; trvá to pár minut. Noky rozdělte na talíře, přelijte borůvkami a ozdobte šlehačkou.