

Jahodové knedlíky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- **Na knedlíky**
- jahody 250 g
- tvaroh 200 g
- polohrubá mouka 120 g
- strouhanka 50 g
- máslo 50 g
- cukr 50 g
- vejce 1 ks
- **Na omáčku**
- jahody 250 g
- krupicový cukr 150 g
- voda 100 ml
- smetana 100 ml
- vanilkový cukr 1 balíček
- solamyl 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Máslo utřeme s vejcem, přidáme tvaroh, rozklepnuté vejce, špetku soli, prosátou polohrubou mouku, vše dobře zpracujeme na vláčné těsto, které necháme 5 minut odpočinout

2. Z těsta balíme knedlíky, které plníme opláchnutými, osušenými jahodami a vaříme ve vroucí osolené vodě asi 7 minut, dokud nevyplavou na hladinu, pak je potřeme rozpuštěným máslem a obalíme v opražené strouhance
3. Omáčku si připravíme tak, že očištěné jahody rozmixujeme, povaříme s krupicovým cukrem, přidáme solamyl rozmíchaný ve vodě a vše asi 2 minuty povaříme
4. Hotové knedlíky při podávání přeléváme jahodovou omáčkou.