

Koprovka s tvarohovými knedlíčky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cukr krupice 3 lžíce
- vejce 1 ks
- smetana 250 ml
- máslo 1 ks
- tvaroh 250 g
- mouka hladká 2 lžíce
- ocet 2 lžíce
- voda 250 ml
- mouka hrubá 4 lžíce
- kopr 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z másla a mouky umícháme světlou jíšku. Zředíme ji studenou vodou a asi 10 minut povaříme. Do uvařeného základu na omáčku přidáme ocet, cukr, sůl a nasekaný kopr. Nakonec přilijeme smetanu a necháme ještě přejít varem. Podle chuti můžeme omáčku přisolit či přikyselit.

Dáme si vařit vodu do většího hrnce. Tvaroh, mouku, vejce a sůl spojíme na vále posypaném moukou. Potom pomoučenýma rukama tvarujeme menší válečky (velké asi jako podlouhlý pinpongový míček).

Knedlíčky vkládáme do hrnce s vařící vodou a necháme je povařit asi 5 minut.Podáváme. Dobrou chuť!