

Tvarohové knedlíky bramborové

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 200 g
- tvaroh 400 g
- krupice 150 g
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Brambory oloupeme, omyjeme a nastrouháme na jemno
2. Přidáme netučný tvaroh, krupici, rozklepnuté vejce, sůl a vypracujeme hladké těsto
3. Vytvarujeme menší knedlíky, které vložíme do osolené vařící vody a zvolna vaříme asi 10 minut
4. Po chvilce vaření je opatrně nadzvedneme, aby se nepřichytily ke dnu
5. Hotové knedlíky propíchneme vidličkou, aby vyšla pára a nesrazily se.

Doporučení:

Podáváme s dušeným ovocem nebo s ovocnými omáčkami.