

Jahodové tvarohové knedlíky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- tvaroh 250 g
- mouka polohrubá 250 g
- vejce 1 ks
- sůl 1 špetka
- dle potřeby máslo na pomaštění 1 ks
- na posypání cukr moučkový 1 ks
- jahody 25 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tvaroh, vejce, polohrubou mouku a špetku soli smícháme a vypracujeme těsto. Na pomoučeném vále z těsta vyválíme dva válečky, které rozdělíme na stejné dílky.

Z dílků tvoříme placičky, do kterých vkládáme ovoce. Knedlíky vaříme 5–7 minut v mírně osolené vodě. Podáváme posypané moučkovým cukrem (případně tvarohem) a polité máslem.