

TVAROHOVÉ KNEDLÍKY SE ŠVESTKAMI, MÁKEM A VANILKOVÝM ZÁKYSEM

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- tvaroh 500 g
- máslo 30 g
- vejce 1 ks
- hladká mouka 10 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- **Suroviny na náplň**
- mletý mák 200 g
- cukr 200 g
- mléko 750 g
- rum 1 dl
- citrónová kůra 2 ks
- švestky 5 ks
- **Suroviný na vanilkový zákys**
- creme fraiche 40 g
- moučkový cukr 4 lžíce
- vanilkový lusk 1 ks
- **Mandlová drobenka**
- máslo 30 g
- moučkový cukr 30 g
- mleté mandle 90 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tvarohové knedlíky se švestkami, mákem a vanilkovým zákysem

Promícháním připravíme hladké těsto, které rozvalíme na menší válečky, nakrájíme na malé kousky a naplníme náplní. Tvarujeme knedlíčky, které vkládáme do vařící vody a lehce vaříme 7 minut.

Náplň

45 minut vaříme, až mák změkne na kaši, do které zamícháme na kostičky krájené švestky.

Vanilkový zákys

Suroviny gumovou stěrkou opatrně promícháme a vychladíme v lednici.

Mandlová drobenka

Rozdrobíme na plech s pečícím papírem. Pečeme na 180°C dozlatova.

Poznámka:

místo švestek můžeme použít blumy