

JAHODOVÉ KNEDLÍKY S JAHODOVÝM RAGŮ A ZAKYSANOU SMETANOU

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- tvaroh 500 g
- máslo 30 g
- vejce 1 ks
- hrubá mouka 10 lžíce
- jahody 300 g
- sůl 1 špetka
- cukr 1 špetka
- **Suroviny na omáčku ze zakysané smetany**
- zakysaná smetana 300 g
- cukru 2 lžíce
- limetková kůra 1 ks
- vanilkový lusk 1 ks
- **Suroviny na jahodové ragů**
- jahody 200 g
- cukr krupice 2 lžíce
- jahodový likér 1 dl
- vanilkový lusk 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

uroviny (kromě jahod) smícháme a vytvarujeme těsto, ze kterého krájíme plátky. Naplníme ovocem a potom tvarujeme knedlíky. Vaříme ve vodě asi 10 minut. Hotové knedlíky vkládáme na pánev s rozpuštěným máslem.

Omáčka ze zakysané smetany

Zakysanou smetanu ochutíme moučkovým cukrem, vanilkou a limetkovou kůrou.

Jahodové ragů

Mražené jahody dáme do rendlíku se všemi surovinami a svaříme na polovinu. Poté rozmačkáme metličkou na ragů a podáváme.

Poznámka:

při servírování můžeme posypat strouhanými pistáciemi a celými jahodami