

Tvarohové knedlíky s banánovou náplní

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- banán 2 ks
- bílý jogurt 1 kelímek
- citrónová kůra 1 ks
- cukr moučka 1 lžíce
- vanilkový cukr 1 balíček
- dětská krupice 2 malá odměrka
- kypřicí prášek 1.2 balíček
- sůl 1 špetka
- tvaroh 1 balení
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny suroviny kromě banánu, vanilkového cukru a jogurtu dáme do mísy. Tvaroh, krupičku (dejte vaničku a půl a postupně případně přidávejte), vejce, kypřicí prášek, sůl, cukr a nakonec nastrouháme citronovou kůru. Ze všech surovin pak vypracujeme jednolitě a hladké těsto.

Kouli, která nám vznikne, pak uvalíme na podložce do dlouhého hada a ukrojíme menší špalíčky. Pak si na menší špalíčky nakrájíme banán a jednoduše ho zabalíme do těsta.

Budeme mít asi 12 knedlíků, které uvaříme ve vodě se špetkou soli.

Omáčka: Do bílého jogurtu nasypeme vanilkový cukr a pečlivě rozmícháme - jogurt si můžeme pak

rozdělit na dvě části a do druhé zamíchat Granko.

Poznámka:

dětská krupice - dvě vaničky od tvarohu
tvaroh - s vaničky