

Dietní jahodové rohlíky s tvarohem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Tvaroh 2 ks
- Vejce 2 ks
- Strouhanka 200 g
- Sůl 1 špetka
- Cukr 1 lžíce
- Čerstvé nebo mražené jahody 15 ks
- Cukr na posypání 1 miska
- Máslo na polití 250 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z tvarohu, vajec, strouhanky, soli a cukru vypracujeme na vále hladké těsto. Rozkrájíme je na menší kousky. Do každého zabalíme jahodu.

Knedlíky vložíme do vroucí vody a vaříme přibližně 10 minut. Podáváme teplé, na talíři posypeme moučkovým cukrem, nastrohaným tvrdým tvarohem a polijeme máslem. Kdo má rád, může je posypat osmaženou strouhankou, skořicovým cukrem nebo kakaem. Jsou chutné i z meruněk.