

Jahodové tvarohové knedlíky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Polotučný tvaroh 250 g
- Vejce 1 ks
- Polohrubá mouka 240 g
- Kypřicí prášek do pečiva 0.5 balíček
- Sůl 1 špetka
- Olej 3 lžíce
- Čerstvé jahody, omyté, osušené, odstopkované 30 ks
- **K PODÁVÁNÍ**
- Polotučný tvaroh 1 kelímek
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Mléko 1 lžíce
- Moučkový cukr na posypání 2 miska
- Rozpuštěné máslo na přelití 250 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na válu vypracujte vláčné těsto z prvních šesti ingrediencí. Rozdělte ho na poloviny a z každé postupně vyválejte plát tenký 2 milimetry. Nakrájejte ho na stejně velké čtverce. Na každý dejte

jednu jahodu a zabalte ji do knedlíku.

Ve velkém hrnci přiveďte vodu k varu. Postupně do ní dávejte knedlíky, odlepte je ode dna a po vyplávání na hladinu je vařte 6-8 minut. Vyndejte je pomocí děrované naběračky.

K podávání umíchejte tvaroh s cukrem a mlékem. Knedlíky rozdělte na talíře, navrch dejte ochucený tvaroh, posypte cukrem a přelijte máslem.