

Tvarohové knedlíky s jahodovou omáčkou

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Polotučné měkké tvarohy 2 ks
- Vejce 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Polohrubá mouka 1 ks
- Jahody 500 g
- Cukr 5 lžíce
- Smetana 200 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tvaroh rozetřeme v misce s vejci, špetkou soli a prosátou moukou, a zamícháme. Mouky dáme tolik, aby mělo těsto knedlíkovou konzistenci:-) Z těsta uválíme delší válečky, které nakrájíme na menší knedlíčky. Vložíme je do vařící vody a zamícháme, aby se nepřichytily ke dnu. Jakmile vyplavou, měly

by být teoreticky uvařené, přesto jeden ozkoušíme, protože já je pak ještě chvíli vařila, aby byly hotové. Podáváme s mačkanými jahodami s cukrem a smetanou - pozor, smetany dát jen tolik, aby nebyly jahody moc tekuté.