

Špaldové tvarohové knedlíky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- měkký polotučný tvaroh 250 g
- špaldová mouka 2 hrnek
- vejce 1 ks
- třtinový cukr 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- švestky 8 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Smícháme tvaroh, mouku a vejce a přidáme špetku soli. Dle chuti dosladíme třtinovým cukrem. Pro okoření můžeme přidat kůru z citrónu. Takto hotové těsto necháme na chvíli uležet v lednici a připravíme si švestky. Vypeckujeme je a nakrájíme na menší kousky.

Z připraveného těsta si lžicí oddělíme malou část, pomoučíme a tvarujeme knedlíčky. Švestky je možné obalit v cukru, pokud nejsou ještě dost zralé a sladké. Připravené knedlíky házíme do vroucí vody a vaříme, dokud nevyplavou napovrch. Podáváme s rozpuštěným máslem, posypané cukrem a skořicí.