Tvarohový knedlík

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 3

- měkký tvaroh 500 g
- vejce 2 ks
- cukr moučka 3 lžíce
- strouhanka 2 lžíce
- krupice nebo polohrubá mouka 2 lžíce
- změklý tuk (máslo, hera) 70 g
- na ozdobu směs ovoce nebo marmeláda 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Nejdříve si dáme do velkého hrnce (jako na knedlíky) vařit vodu. Zvolte dostatečně velký hrnec, aby knedlík nebyl moc ohnutý, jinak se více přilepuje na utěrku. Měkký tvaroh smícháme s vejci, cukrem, strouhankou, tukem a krupicí v řidké těsto.
Těsto vyklopíme na vlhkou utěrku.
Těsto zabalíme do utěrky.
Takto připravený knedlík dáme do vroucí vody.

Necháme vařit v přiklopené hrnci pokličkou 45 minut. Poté knedlík vyndáme a nakrájíme.
Knedlík podáváme z rozmačkaným ovocem a nebo jen s marmeládou.