

Ovocné knedlíky se zmraženými švestkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Tvaroh 250 g
- uvařené oloupané brambory 250 g
- Hrubá mouka 400 g
- Vejce 1 ks
- Sůl - dle chuti 1 špetka
- Zmrazené švestky 1 kg
- Cukr 100 g
- Máslo 60 g
- Skořice nebo mletý mák na posypání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Na vále zpracujeme prolisovaný tvaroh, uvařené oloupané brambory a umleté, přidáme prosátou hrubou mouku, vejce a sůl. Hladké těsto rozválíme na tenký plát, vykrájíme čtverečky a poklademe ještě nerozmrazenými švestkami. Dobře uzavřeme a zavaříme do vařící osolené vody. Vaříme jen asi 3 minuty. Jakmile knedlíky vyplavou na povrch, jeden zkusíme, když je dobře vařený, vyjmeme i ostatní, ihned omastíme a posypeme podle zvyklosti cukrem se skořicí a nebo umletým mákem . Strouhaným tvarohem.