

Jahodovo-tvarohové šišky (knedlíky)

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Polohrubá mouka 300 g
- Měkký tvaroh 250 g
- Vejce 1 ks
- Moučkový cukr 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- **Dozdobení**
- Tvrdý tvaroh 1 ks
- Zakysaná smetana 1 ks
- Moučkový cukr 1 ks
- **Ingredience**
- Jahody -velké 16 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ze surovin na těsto si vypracujeme hladké těsto, které rozdělíme na 4 části a každou rozválíme na pomoučněném stole do tvaru obdélníku. Jahody naskládáme těsně za sebou do středu každého obdélníku. Nejprve pevně k sobě spojíme delší strany obdélníku, pak pevně uzavřeme i konce vzniklého válce. Na pomoučněném stole šišky zakulatíme a pomocí prkénka dáme do hrnce s dostatečným množstvím vroucí vody. Opatrně vařečkou nadzvihujeme od dna, aby se nepřichytily. Vaříme cca 10 minut, občas obrátíme. Pozor na to, že knedlíky zvětší svůj objem! Vaříme postupně

nebo ve velkém hrnci. Hotové knedlíky vyjmeme přímo na talíře, kde si je každý nakrájí na plátky, posype cukrem, tvarohem a zalije smetanou (rozpuštěným máslem).

Poznámka:

Podáváme ihned po uvaření!