

Tvarohové chrupky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Tvaroh 250 g
- Máslo 20 g
- Žloutek 1 ks
- Hladká mouka 300 g
- Droždí 20 g
- Smetana 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Vejce 1 ks
- Strouhanka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Utřeme tvaroh s máslem a žloutkem. Ve smetaně rozděláme kvásek, vypracujeme těsto a necháme je vykynout. Z vyváleného plátu vypichujeme koláčky, které ještě na teple necháme kynout, namočíme v rozšlehaném vejci a obalíme ve strouhance. Smažíme normálním způsobem. Dle chuti je můžeme ještě za tepla obalit v moučkovém cukru smíchaným s vanilkovým cukrem, ale i bez toho je i tak dobré.