

Tvarohové knedlíky podle tetičky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Máslo 40 g
- Vejce 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Citronová kůra 1 špetka
- Měkký tvaroh 250 g
- Houska 120 g
- Polohrubá mouka 20 g
- Ovoce 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Máslo, sůl, žloutky (já dávám rovnou celá vejce) a citronovou kůru umícháme. Přidáme tvaroh (pokud nedáme celá vejce, tak sníh), strouhanou housku a mouku. Vypracujeme těsto, chvíli necháme odpočinout.

V dlani tvarujeme z kousků těsta mističku a do ní vkládáme nerozmrazené (!) ovoce - jahody, černý rybíz, borůvky, ostružiny atd. Vhazujeme do vroucí osolené vody a vaříme 5-12 minut.

Na talíře sypeme strouhaným perníkem s cukrem a polijeme máslem.