

Tvarohové knedlíky 2

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Měkký tvaroh 250 g
- Mléko 300 ml
- Cukr 1 lžíce
- Hrubá mouka 500 g
- Máslo 2 lžíce
- Vejce 1 ks
- Žloutek 1 ks
- Sůl 1 ks
- Ovoce 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Změklé máslo utřeme se solí do pěny, vmícháme prolisovaný tvaroh, cukr, po částech mouku společně s mlékem a nakonec vmícháme žloutek a celé vejce. Vypracujeme vláčné těsto, rozdělíme na díly, z nich vytvoříme válečky, hřbetem ruky je zploštíme, rozložíme na ně ovoce a zabalíme. Okraje těsta vytáhneme tak, aby těsto bylo rovnoměrně zataženo, dobře je uzavřeme a zakulatíme. Knedlíky vkládáme do vařící, mírně osolené vody a vaříme 8-10 minut. Při vaření je nadlehčíme, aby se nepřichytily ke dnu a obrátíme. Hotové knedlíky ihned podáváme. Sypeme strouhaným tvarohem, cukrem, poléváme rozehrátým máslem a pokapeme smetanou.