

Tvarohové knedlíky s čokoládou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Žloutek 2 ks
- Máslo 80 g
- Cukr 40 g
- Tvaroh 250 g
- Polohrubá mouka 200 g
- Jahody 1 ks
- Hořká čokoláda 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Utřete 2 žloutky s cukrem, máslem a špetkou soli, po částech zatřete tvarohem, zahustěte postupně s moukou polohrubou, až získáte vláčné těsto, které rozdělte na kousky.

Do každého zabalte jahodu a kostičku hořké čokolády. Připravené knedlíky vložte do vroucí vody, promíchejte a vařte, dokud nevyplavou. Doba varu by se měla pohybovat okolo 5 minut.

Rozdělte je na talíře, posypte je nastrohaným tvrdým tvarohem, cukrem a přelijte rozehřátým máslem