

Tvarohové knedlíky s meruňkami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 5

- Měkký tvaroh 250 g
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Hrubá mouka 200 g
- Prášek do pečiva 0.5 ks
- Meruňky 20 ks
- Cukr malé kostky 20 kostka
- Tvrdý tvaroh 250 g
- Moučkový cukr 150 g
- Rozpuštěné máslo 180 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Do misky dáme tvaroh, přilijeme rozšlehané vejce a promícháme. Mouku smícháme s práškem do pečiva i špetkou soli a přidáme ji k tvarohové hmotě. Připravíme těsto, které necháme 15 minut odpočinout v lednici. Potom ji přendáme na pomoučený vál. Meruňky omyjeme, osušíme, vyjmeme pecky. Místo nich dáme kostku cukru. Těsto prohněteme, rozkrájíme na stejně velké kousky, které plníme ovocem. Knedlíky zakulatíme a po dávkách zaváříme do vroucí, mírně osolené vody. Vaříme dle velikosti přibližně 10 minut. Uvařené knedlíky vyjmeme, rozdělíme na talíře, sypeme tvarohem, cukrem a přeléváme máslem.

