

Knedlíky s rynglemi

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Ryngle 8 ks
- Polohrubá mouka 500 g
- Měkký tvaroh 250 g
- Vejce 2 ks
- Mléko 1.5 dl
- Rozehřáté máslo 2 lžíce
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Mouka na vál 1 ks
- Máslo a moučkový cukr na doplnění 1 ks
- **Skořicová strouhanka**
- Strouhanka 100 g
- Máslo 50 g
- Krupicový cukr 2 lžíce
- Mletá skořice 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z tvarohu, mouky, vajec, másla, mléka a špetky soly vypracujeme vláčné těsto. Utvoříme z něj váleček, který nakrájíme na 8 dílků, rozválíme je na placičky a do každé zabalíme celou ryngli. Knedlíky zakulatíme, vložíme do vroucí lehce osolené vody, opatrně promícháme a vaříme asi 6-8

minut. Mezitím na másle opražíme za stálého míchání strouhanku dozlatova. Přidáme cukr a skořici, za stálého míchání prohřejeme a odstavíme z ohně. Uvařené knedlíky rozdělíme na talíře, posypeme strouhankou, pokapeme máslem, pocukrujeme a ihned podáváme.