

Tvarohové knedlíky s ovocem

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Polohrubá mouka 200 g
- Tvaroh 250 g
- Žloutky 2 ks
- Máslo 80 g
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Utřeme tvaroh, máslo, žloutky a sůl. Dáme na vál do mouky a zpracujeme vláčné těsto. Na pomoučněném vále uděláme z těsta váleček, rozdělíme na stejné díly, které plníme ovocem. Vaříme v osolené vodě 5 - 7 minut. Posypeme strouhaným tvarohem, skořicovým cukrem, osmaženou strouhankou /podle druhu ovoce/ a mastíme máslem.