

Bramborovo-tvarohové knedlíky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- brambory vařené 500 g
- tvaroh 500 g
- mouka polohrubá 500 g
- vejce 1 ks
- sůl 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Brambory oloupeme a nastrouháme, přidáme mouku, tvaroh, vejce a sůl a vypracujeme hladké těsto. Vytvoříme váleček, ze kterého odkrajujeme kolečka. Naplníme ovocem nebo povidly a zabalíme. Vaříme ve vodě asi 8 minut (dokud knedlík nevyplave). Na talíři posypeme mákem s cukrem a polijeme rozpuštěným máslem.