

Ovocné tvarohové knedlíky z toustového chleba

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Toustový chléb 10 plátek
- Cukr krupice 100 g
- Hrubá mouka 150 g
- Máslo 100 g
- Plnotučný tvaroh 500 g
- Žloutky 4 ks
- Ovoce 300 g
- **Na posypání:**
- Posekané oříšky 200 g
- Rozpuštěné máslo 200 g
- Moučkový cukr 100 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky toustového chleba zbavíme kůrek, nakrájíme na kostičky a v mixéru rozemeleme. Smícháme cukr a žloutky a utřeme. Přimícháme plnotučný tvaroh, povolené máslo, rozmixovaný chléb a hrubou mouku. Ze směsi vypracujeme těsto, zabalíme do mikroténové fólie a dáme odpočinout na 1 hodinu do lednice.

Poté vyjmeme a můžeme vytvářet knedlíky. Z těsta odebíráme malé množství těsta ze kterého pomoučněnou rukou vytvoříme tenké placičky do kterých vložíme kousky ovoce a těstem obalíme, tak aby nikde nevyšlázlo ovoce.

Pomalu vložíme do vroucí vody a zavaříme. Knedlíky jsou hotové, jakmile vyplavou na hladinu. Po vyjmutí z vody je můžeme utěrkou lehce osušit.

Poté je obalíme v jemně posekaných oříscích, polijeme rozpuštěným máslem a pocukrujeme moučkovým cukrem