

Domácí tvarohové knedlíky s jahodami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 7min
Celkový čas: 37min , Porce: 4

970 kalorií , **25 g** cukrů , **12 g** tuků , **31 g** bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: <https://srecepty.cz/domaci-tvarohove-knedliky-s-jahodami>

Příprava

Na vál nasypeme mouku se špetkou soli, tvaroh, celé vajíčko a pečlivě propracujeme. Z hotového těsta utvoříme váleček, který si nakrájíme na dílky. Omyté a osušené jahody pečlivě balíme do těsta, zakulatíme a dáme do hrnce s vroucí vodou. Když knedlíky vyplavou, vyndáme je. A aby se neslepily, trochu je omastíme. Před podáváním knedlíky posypeme strouhaným tvarohem, moučkovým cukrem a nakonec polijeme rozpuštěným máslem.



Ingredience

- 1 balení jemného tvarohu
- 200 g hrubé mouky
- 1 slepičí vejce
- špetka soli
- 500 g jahod

Kategorie

Česká, Vegetariánská, Celoročně, Ovoce, Klasika, Rodina, Hlavní chod