

Jahodové knedlíky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 6min
Celkový čas: 26min , Porce: 4

2816 kalorií , **0 g** cukrů , **45 g** tuků , **85 g** bílkovin

Autor: heleen1

Odkaz: <https://srecepty.cz/jahodove-knedliky>

Příprava

Z těsta vytvoříme váleček, ze kterého odkrajujeme stejné kousky a plníme jahodami. Vkládáme do vroucí vody a vaříme cca 3 minuty, obrátíme, a opět 3 minuty. Poté jeden knedlík vyndáme, rozkrojíme a přesvědčíme se, jestli jsou provařené. Po vyndání všech knedlíků je okamžitě propíchneme špejlí, jehlou na ražniči, vidličkou...., aby se nesrazily. Na talíři posypeme nastrouhaným tvarohem a cukrem , event. ještě dozdobíme šlehačkou ve spreji.

Tip k receptu

Lze použít i jiné ovoce z mražáku, např. meruňky, švestky... (ovoce nenecháme předem rozmrazit)!

Ingredience

- na těsto: 250 g měkkého tvarohu
- 1 vejce
- hrubá mouka
- dětská krupice (hrubou mouku i krupici přidáváme ve stejném množství tak dlouho, dokud není těsto dobře zpracovatelné)
- špetka soli
- na posypání: cukr moučka
- nastrouhaný tvaroh

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Hlavní chod

