

Knedlíčky z tvarohu s jahodovou omáčkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 5min
Celkový čas: 30min , Porce: 2

1720 kalorií , **0 g** cukrů , **21 g** tuků , **82 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/knedlicky-z-tvarohu-s-jahodovou-omackou>

Příprava

Všechny ingredience na knedlíčky promícháme abychom měli hutnější těsto. Těsto se trochu lepí, na vytváření knedlíčků je dobré si ruce obalit v mouce. Poté z těsta tvarujeme malé knedlíčky, které klademe na talíř. Mezitím si dáme vařit vodu do hrnce a knedlíčky do ní nasypeme. Vytahujeme jakmile nám knedlíčky vyplavou napovrch. Necháme okapat. Když se nám vaří knedlíčky, připravíme si omáčku. Mražené jahody vysypeme do hrnce a podlijeme vodou, raději méně než více. Necháme jahody úplně rozvařit a poté zasypeme trochou solamylu. Záleží, jak chceme mít omáčku hustou. Nakonec zahuštěné jahody rozmixujeme. Knedlíčky zalijeme omáčkou a můžeme podávat.

Tip k receptu

Můžeme použít jakékoliv ovoce dle chuti. Kdo má rád, může knedlíčky polít rozpuštěným máslem. Jestliže uvaříte hodně knedlíčků, můžete je zamrazit a později pouze ohřát.



Ingredience

- 250 g jemného tvarohu
- 250 g hrubé mouky
- 2 vejce
- 3 lžíce cukru moučka
- mléko dle hustoty těsta - cca 300 ml
- špetka soli
- Omáčka: 1 sáček mražených jahod
- 3 lžíce cukru moučka (dle chuti)
- 1 dcl vody
- 1 lžíce Solamylu (dle požadované hustoty)

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Jídlo na každý den, Děti do 5 let, Hlavní chod