

Meruňkové knedlíky v bramborovo-tvarohovém těstě



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 5min
Celkový čas: 15min , Porce: 6

1950 kalorií , 0 g cukrů , 68 g tuků , 93 g bílkovin

Autor: Marsylie

Odkaz: <https://srecepty.cz/merunkove-knedliky-v-bramborovo-tvarohovem-teste>

Příprava

Předem uvařené brambory si nastrouháme na jemném struhadle. Žloutky vymícháme s vychladlým rozpuštěným máslem a vaničkou tvarohu. Přidáme jogurt, mouku, špetku soli a vypracujeme hladké nelepivé těsto. Pokud se těsto lepí můžeme podsypat hrubou moukou. Na pomoučeném vále. Meruňku pečlivě zabalíme do těsta, čímž vytvoříme knedlíky, které vaříme v osolené vodě 5 - 7 minut po vyplavání. Tato dávka Vám vystačí na cca 24 knedlíků dle velikosti meruněk.

Ingredience

- ✓ 24 meruněk
- ✓ 260 g hrubé mouky
- ✓ 250 g vanička jemného tvarohu
- ✓ 1 lžíce Řeckého jogurtu
- ✓ 2 -3 žloutky
- ✓ 250 g vařených brambor
- ✓ 5 dkg rozpuštěného másla
- ✓ špetka soli



Tip k receptu

Podáváme s tvarohem, cukrem a máslem.
Můžeme sladit skořicovým cukrem

Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Ovoce, Klasika, Rodina, Vegetarián

