

Ovocné knedlíky z bramborového těsta s tvarohem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 30min

Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

1424 kalorií , 0 g cukrů , 15 g tuků , 81 g bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/ovocne-knedliky-z-bramboroveho-testa-s-tvarohem>

Příprava

Uvařené brambory oloupeme a nastrouháme do mísy. Poté přidáme měkký tvaroh, hrubou mouku, vejce, sůl a vypracujeme vláčné těsto. Těsto rozdělíme na kousky (stejně velké) a naplníme ovocem - nejlepší je sezónní. Knedlíky vaříme v páře cca 30 minut a nebo 5 minut ve vroucí osolené vodě. Podáváme jak kdo má rád, třeba posypané nastrouhaným tvrdým tvarohem nebo mletým mákem a cukrem a polité rozehřátým máslem.



Tip k receptu

Raději vařím v páře než v horké vodě, nejsou pak tak oslzlé ty knedlíky.



Ingredience

- ✓ 250 g uvařených brambor
- ✓ 250 g jemného tvarohu
- ✓ 250 g hrubé mouky
- ✓ 1 vejce
- ✓ špetka soli
- ✓ 2 hrsti ovoce

Kategorie

Obyčejný den, Léto, Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce, Jídlo na každý den, Rodina