

Ovocné kuličky z tvarohového těsta



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

2831 kalorií , **0 g** cukrů , **190 g** tuků , **60 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/ovocne-kulicky-z-tvarohoveho-testa>

Příprava

Z krupice, tvarohu, 2PL masla, vajec, citrónovej kôry, soli vypracujeme cesto. Necháme postať 60 minút. Cesto spracujeme do válčeka, pokrájame na menšie kúsky a naplníme višňami. Urobíme guľky a dáme variť do vriacej osolenej vody. Uvarené prepláchneme studenou vodou. Podávame posypané nasucho opraženou strúhankou, cukrom a poliate maslom.



Tip k receptu

Ovocie môžeme dávať ľubovoľné. Podľa sezóny.

Ingredience

- ✓ 200 g tvarohu
- ✓ 150 g krupice
- ✓ 2 vejce
- ✓ 2 lžice másla do těsta
- ✓ troška citrónové kůry
- ✓ špetka soli
- ✓ 50 g cukru moučka
- ✓ 50 g strouhanky
- ✓ 150 g másla
- ✓ 150 g vypeckovaných višni

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Děti do 5 let, Hlavní chod