

Tvarohové flíčky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 6

1450 kalorií , **0 g** cukrů , **10 g** tuků , **76 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/tvarohove-flicky>

Příprava

K múce a vajíčku přidáme sůl a vodu a zamícháme pružné, ale velmi tuhé těsto. Z těsta urobíme bochník, který necháme na pomůčkové desce asi 5 minut odpočívat. Potom těsto vyválíme na hrúbku asi 2 mm a necháme ho na každej strane niekoľko minút obschnúť. Z těsta nakrájáme flíčky ve velikosti asi 2x2 cm a varíme vřídlo sa variacej posolenej vode. Do vriacej vody pridáme 1/2 lyžičky rozpustenej masť, aby sa flíčky nepozliepali. Keď flíčky vyplávajú na povrch a voda opäť vrie, starostlivo ich scedíme. Pri cedení flíčky nepreplachujeme studenou vodou, pretože cestovinu by sme zbytočne ochladili a opätovným zohrievaním by strácali na chuti. Scedené flíčky v nádobe hneď premiešame s rozohriatou masťou a zmiečame s polovicou smotany. Zľahka do nich primiešame polovicu rozdrobeného tvarohu a preložíme na zohriatu misu. Povrch bohato posypeme druhou polovicou tvarohu, polejeme zvyšnou smotanou a posypeme teplými údenými škvarkami.

Ingredience

- 300 g polohrubé mouky
- 1 vejce
- 1 lžíce sádla z uzené slaniny
- 100 g škvarků z uzené slaniny
- 150 g tvrdého hrudkovitého tvarohu
- 500 ml husté kyselé smetany
- sůl podle potřeby

Kategorie

Obyčejný den, Maďarská, Celoročně, Něco extra, Rodina, Hlavní chod

Tip k receptu

Toto oblíbené maďarské jídlo připravujeme rychle, lebo je dobré iba čerstve. Zapíjame cmarom (podmáslím).