

# Tvarohové knedlíčky s jahodovou omáčkou



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 8min  
Celkový čas: 28min , Porce: 3

978 kalorií , 12 g cukrů , 4 g tuků , 26 g bílkovin

Autor: Trisha

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

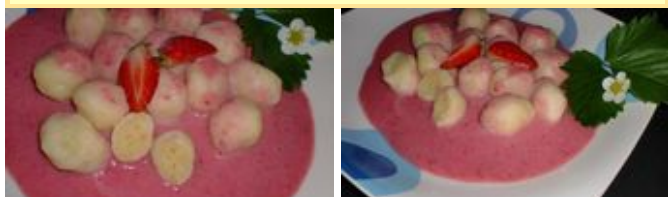
## Příprava

Uhněteme hladké těsto z tvarohu, vejce a krupičky a špetky soli. Krupičku přidáváme podle hustoty tvarohu. Těsto nesmí být příliš tuhé, ale ani se nesmí lepit. Z těsta vytvarujeme dlouhý váleček, rozkrájíme si ho na dílky a tvarujeme kuličky o průměru asi 3 cm. Vhazujeme je do vařící vody a vaříme asi 8 minut. Po této době jeden knedlíček vyndáme a přesvědčíme se, jestli jsou vařené. Zatímco se knedlíčky vaří, omyté jahody rozmixujeme se smetanou, vanilkovým cukrem a moučkovým cukrem, ten si přidáme podle toho, jak chceme omáčku sladkou. Na talíři přelijeme knedlíčky jahodovou omáčkou a můžeme podávat.



### Tip k receptu

Z této dávky těsta máme asi 30 malých knedlíčků. Dobrou chuť :-)!



## Ingredience

- ✓ 250 g měkkého tvarohu
- ✓ 1 vejce
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 vrchovatý hrneček dětské krupičky
- ✓ talířek jahod
- ✓ cukr moučka podle chuti
- ✓ asi 4 lžičky sladké smetany
- ✓ 2 lžičky vanilkového cukru

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Finančně nenáročná, Ovoce, Klasika, Rodina, Hlavní chod