

Tvarohové knedlíky s borůvkami



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 30min , Porce: 3

1249 kalorií , 0 g cukrů , 16 g tuků , 69 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/tvarohove-knedliky-s-boruvkami>

Příprava

Žloutek s cukrem v míse krátce utřeme. Přidáme sůl, tvaroh a vařečkou zapracujeme větší část mouky. Těsto přemístíme na vál a zapracujeme zbývající mouku. Vyválíme na 2 mm silný plát a rádýlkem vykrájíme čtverce o velikosti 6x6 cm. Na každý dílek dáme borůvky (počet podle jejich velikosti) a čtvereček přehneme na polovinu. Delší část stiskneme prsty, na kratší straně nožem odkrojíme 2 mm (těsto se spojí). Vaříme asi 10 minut. Uvařené vyjmeme z vody, na talíři bohatě pocukrujeme a polijeme rozpuštěným máslem.

Ingredience

- ✓ 250 g tvarohu ve fólii
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 žloutek
- ✓ 1 lžičce cukru krupice
- ✓ 1 hrnek polohrubé mouky
- ✓ 1 hrnek zahradních borůvek
- ✓ troška cukru moučka
- ✓ 1/4 másla

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Ovoce, Rodina, Hlavní chod



Tip k receptu

Můžeme dělat i klasické kulaté.

