



Tvarohové knedlíky

Ingredience

tvaroh: **250 g**
krupice: **70 g**
cukr krupice: **70 g**
máslo: **70 g**
vejce: **1 ks**
vanilkový cukr: **1 ks**
kůra z citronu: **1 ks**
sůl
cukr
ovoce

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Tvaroh, krupici, cukr, máslo, vejce, vanilkový cukr a citronovou kůru smícháme dohromady a vytvoříme těsto. Dáme do lednice odstát přibližně na 1 hodinu. Z těsta tvarujeme malé kuličky, které dáme do vařící osolené vody a vaříme asi 5 - 10 minut podle velikosti knedlíků. Po vyjmutí je necháme okapat...

Tvarohové knedlíky - recept

Tvaroh, krupici, cukr, máslo, vejce, vanilkový cukr a citronovou kůru smícháme dohromady a utvoříme těsto. Dáme do lednice odstát přibližně na 1 hodinu. Z těsta tvarujeme malé kuličky, které dáme do vařící osolené vody a vaříme asi 5 - 10 minut podle velikosti knedlíků. Po vyjmutí je necháme okapat a podáváme posypané cukrem s čerstvým ovocem.

Tvarohové knedlíky můžeme polít ovocnou omáčkou například z jahod, borůvek nebo meruněk.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí