

# Tvarohové knedlíky s jahodama

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- tvaroh- kostka,nééé ve vaničce !!! 250 g
- máslo 50 g
- hrubá mouka 200 g
- celé vejce 1 ks
- sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Veškeré přísady dáme na vál a uhněteme těsto,poté necháme cca 1/2 hod.odležet.( ale nemusíte). Mezi tím si nachystáme jahody nebo můžou být i švestky,čerstvé nebo zavařené-kompot,necháme řádně odkapat,oschnout,nesmí být mokré,těsto se potom při balení nespojí.

Těsto můžeme rozválet a udělat čtverečky,ale já jen uždibuji z těsta kousky a dělám placky a balím ovoce,je to rychlejší než se dělat z plackama a efekt je stejný.

Dám vařit vodu,až vře vhodím knedlíky a vařečkou je nadzvednu ode dna,nechám vařit cca 4 minutky,promíchám a až knedlíky vyplavou nahoru,nechám vařit ještě cca 4-5 minut.Takže celková doba vaření knedlíků je 8 - 10 minut

## **Poznámka:**

Tyhle suroviny jsou na jednu dávku, já většinou dělám ze dvou dávek. Na posypání stouhaný tvrdý tvaroh, cukr moučka, rozpuštěné máslo. Lze posypat i kakaem s cukrem.