

Ovocné kuličky z tvarohového těsta

Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

2831 kalorií , 0 g cukrů , 190 g tuků , 60 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/ovocne-kulicky-z-tvarohoveho-testa>

Příprava

Z krupice, tvarohu, 2PL masla, vajec, citrónovej kôry, soli vypracujeme cesto. Necháme postať 60 minút. Cesto spracujeme do válčeka, pokrájame na menšie kúsky a naplníme višňami. Urobíme guľky a dáme variť do vriacej osolenej vody. Uvarené prepláchneme studenou vodou. Podávame posypané nasucho opraženou strúhankou, cukrom a poliate maslom.

Tip k receptu

Ovocie môžeme dávať ľubovoľné. Podľa sezóny.

Ingredience

- 200 g tvarohu
- 150 g krupice
- 2 vejce
- 2 lžíce másla do těsta
- troška citrónové kůry
- špetka soli
- 50 g cukru moučka
- 50 g strouhanky
- 150 g másla
- 150 g vypeckovaných višni

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Děti do 5 let, Hlavní chod