

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.

Tip k receptu

Můžeme dělat i klasické kulaté.

Ingredience

- 250 g tvarohu ve fólii
- špetka soli
- 1 žloutek
- 1 lžíce 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

