Tvarohové knedlíky s jahodami

Obtížnost: ▫▫▫▫▫

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 8min
Celkový čas: 48min , Porce: **6**

4566 kalorií , **20 g** cukrů , **225 g** tuků , **216 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: https://srecepty.cz/tvarohove-knedliky-s-jahodami

Příprava

Z toastového chleba odřízneme kůrky a jemně jej nastrouháme. Přidáme ostatní suroviny na těsto, tedy mouku, cukr, tvaroh, změklé máslo, žloutky a osolíme. Smícháme a vypracujeme v jemné těsto, které necháme 30 minut v chladu odležet. Po odležení z těsta tvoříme malé knedlíky, které plníme jahodami. Vkládáme do vroucí vody a vaříme 8 minut. Servírujeme se zakysanou smetanou, cukrem a přelijeme rozpuštěným máslem.

Ingredience

- 500 g toastového chléba
- 300 g hrubé mouky
- 200 g cukru krupice
- 1 kg měkkého tvarohu
- 200 g másla
- sůl dle potřeby
- 4 žloutky
- 400 g jahod
- cukr moučka na posypání
- 150 ml zakysané smetany
- 2 lžíce rozpuštěného másla

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Ovoce, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod