



## Jahodové tvarohové knedlíky: Babiččin recept

### Ingredience

měkký tvaroh (nejlépe plnotučný v alobalu): **500 g**

dětská krupice: **4 PL**

hrubá mouka: **4 PL**

moučkový cukr: **2 PL**

vejce: **1 ks**

špetka soli

čerstvé nebo mražené jahody: **20 ks**

### STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

**Ze všech surovin uvedených výše zpracujte hladké a nelepivé těsto, to rozdělte na dvacet menších kousků, přibližně stejně velkých. Z každého kousku těsta udělejte placku a doprostřed vložte jahodu a vytvarujte pěkně kulatý knedlík. Připravené jahodové tvarohové knedlíky vkládejte do vroucí vody na...**

## Jahodové tvarohové knedlíky - recept:

Ze všech surovin uvedených výše zpracujte hladké a nelepivé těsto, to rozdělte na dvacet menších kousků, přibližně stejně velkých. Z každého kousku těsta udělejte placku a doprostřed vložte jahodu a vytvarujte pěkně kulatý knedlík. Připravené jahodové tvarohové knedlíky vkládejte do vroucí vody na pět až sedm minut. Až budou uvařené, vyplavou na povrch.

**A hotové jahodové tvarohové knedlíky jsou na světě!** Ochutit lze jakýmkoliv způsobem. Buď skořicí, cukrem a máslem, nebo pro čokoliky je vhodné kakao s cukrem, místo skořice. Nechte si chutnat! Jsou opravdu báječné a jednoduché.

Až budete tyto **jahodové tvarohové knedlíky** dělat příště, určitě si je uděláte i do zásoby do mrazáku! Díky babičkám a jejich osvědčeným receptům můžeme zkrátka mlsat ty největší dobroty.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí