



## Švestkové knedlíky

Ingredience

tvoroh: **250 g**  
polohrubá mouka: **200 g**  
cukr krupice: **80 g**  
vejce: **1 ks**  
máslo: **30 g**  
švestky  
cukr moučka  
máslo na polití

**STUPEŇ ZDRAVOSTI:**

Zlatá střední cesta

**Smícháme mouku, tvaroh, cukr, rozpuštěné máslo a vejce. Pomoučíme si vál a z těsta si utrheme přiměřeně velký kus. Ten rozválíme na tenkou placku, kterou si rozdělíme na čtverce přibližně 6x6 cm. Švestky do těsta můžeme balit buď celé, nebo jenom půlky. Hotové zabalení knedlíky dáváme do vroucí...**

## Švestkové knedlíky - recept

Smícháme mouku, tvaroh, cukr, rozpuštěné máslo a vejce. Pomoučíme si vál a z těsta si utrheme přiměřeně velký kus. Ten rozválíme na tenkou placku, kterou si rozdělíme na čtverce přibližně 6x6

cm. Švestky do těsta můžeme balit buď celé, nebo jenom půlky. Hotové zabalení knedlíky dáváme do vroucí vody a občas promícháme vařečkou, aby se odlepily ode dna. Jakmile knedlíky vyplavou na povrch, povaříme je ještě asi 2 - 3 minuty.

**Švestkové knedlíky** na talíři poléváme rozpuštěným máslem a sypeme cukrem. Můžeme je posypat i kakaem nebo strouhaným perníkem, opraženou strouhankou atd.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí