



Tvarohové knedlíky s ovocem z parního hrnce

Ingredience

tvoroh ve staniolu: **1 ks**

krupice: **100 g**

vejce: **1 ks**

špetka soli

ovoce (švestky, meruňky, jahody,...)

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Z krupice, tvarohu, vejce a špetky soli zpracujeme těsto, které necháme asi 30 minut uležet v lednici. Těsto rozdělíme na kousky, které v dlani zmáčkeme, doprotřed placky dáme ovoce, zabalíme a vytvarujeme do knedlíku. Připravené knedlíky vložíme do parního hrnce a paříme 15 - 20 minut podle...

Tvarohové knedlíky z parního hrnce - recept

Z krupice, tvarohu, vejce a špetky soli zpracujeme těsto, které necháme **asi 30 minut uležet** v lednici. Těsto rozdělíme na kousky, které v dlani zmáčkeme, doprotřed placky dáme ovoce, zabalíme a vytvarujeme do knedlíku. Připravené knedlíky vložíme do parního hrnce a paříme **15 - 20 minut podle velikosti**.

Tvarohové knedlíky s ovocem z parního hrnce můžeme nakonec posypat moučkovým cukrem,

strouhaným tvarohem, kakaem, opraženou strouhankou nebo mletým mákem a polít rozpuštěným máslem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí