



Jahodové knedlíky



Ingredience

- 130 g hrubé mouky Babiččina volba
- 250 g měkkého tvarohu – polotučného v alobalu (když použijete ve vaničce, musíte dát více mouky)
- 1 žloutek
- špetka soli
- čerstvé jahody

Na posyp:

- rozehřáté máslo
- moučkový cukr
- nastrouhaný tvrdý tvaroh
- lesní jahody

Postup

Z hrubé mouky, tvarohu, vejce a špetky soli vypracujte vláčné těsto. Těsto nechte chvíli odpočinout. Nesmí se vám ale lepit na prsty.

Kousek těsta uštipněte, vytvarujte z něj placičku, zabalte do ní jahodu a uválejte z toho knedlíček. Z tohoto množství těsta vytvoříte asi 15 knedlíčků.

Nakonec knedlíky vložte do vroucí osolené vody a vařte asi 12 minut.