

Jahodové knedlíky z tvarohového těsta

Časová náročnost: 40 minut

Těsto

250 g	tvaroh
1 ks	vejce
250 g	polohrubá mouka
špetka	sůl

Náplň a ozdoba

20-25 ks	jahody
1/2 kostka	rozpuštěné máslo
	moučkový cukr
	kakao na ozdobu (nemusí být)

Postup přípravy

Ve větší misce si z tvarohu, vejce, mouky a soli zpracujeme těsto. Těsto si rozválíme a rozkrájíme na menší kousky. Do každého kousku zabalíme jahodu a prsty pečlivě utěsníme, aby nám jahodová náplň při vaření nevytekla. V dlani pak vytvarujeme z knedlíku kouli. Takto připravené knedlíky vložíme do vroucí vody a čekáme, dokud nevyplují na hladinu. Poté vaříme ještě asi 3 až 5 minut. Hotové knedlíky vyndáme z vody na talíře, kde je přelijeme rozpuštěným máslem a posypeme moučkovým cukrem. Podle chuti přespeme kakaem a ihned podáváme.