Jahodové tvarohové knedlíky

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 kg	polotučný měkký tvaroh (vyzkoušejte naši značku Ranko)
600 g	polohrubá mouka + trochu na posypání válu
120 g	rozehřáté máslo
4 ks	vejce
60 g	moučkový cukr
	zakysaná smetana
	špetka soli
20 až 30 ks	čerstvé jahody



Postup přípravy

Tvaroh dáme do mísy, přidáme sůl, vejce, mouku a vypracujeme ne moc řídké hladké těsto. Necháme ho v lednici alespoň 15 minut odpočinout. Poté na pomoučeném válu z těsta vyválíme váleček o tloušťce 4 cm a rozkrájíme ho na stejně velké díly, které rozmáčkneme na placičky. Na každou placku položíme omytou jahodu a pečlivě zabalíme, aby jahoda nikde nevykukovala a v knedlíku nebyla žádná dírka. Připravené knedlíky vložíme do vroucí osolené vody a vaříme cca 6 minut. Na talíři hotové knedlíky přelijeme zakysanou smetanou, posypeme moučkovým cukrem a polijeme rozehřátým máslem.