Tvarohové knedlíčky s ovocnou omáčkou

Časová náročnost: minut

Těsto:

1 vanička	tvaroh
165 g	dětská krupička (doporučujeme naši jemnou krupičku Babyland)
špetka	sůl
1 ks	vanilkový cukr
1 ks	kůra z citronu
20 g	máslo



Omáčka:

300 g	ovoce (třeně, jahody, maliny, ostružiny...)
50 g	cukr
12 g	kukuřičný škrob
80 ml	voda
1 ks	šťáva z citronu

Postup přípravy

Do mísy dáme tvaroh, krupičku, sůl, vanilkový cukr, máslo a citronovou kůru. Vypracujeme těsto, které necháme hodinu odležet v chladu. Na omáčku si připravíme ovoce (třešně, jahody, maliny, ostružiny...). Vhodíme je do kastrůlku, kam přidáme i cukr a trošku vody. Vaříme asi 4 minuty (ovoce pustí šťávu), poté přilijeme škrob rozmíchaný ve zbylé vodě a povaříme poslední minutku. Omáčku ochutíme citronovou šťávou. Z vychlazeného těsta vytvoříme kuličky či jiné tvary, které vhodíme do vařící vody. Až vyplavou, vyndáme je ven. Podáváme s ovocnou omáčkou.