

Meruňkové tvarohové knedlíky

Sladké ovocné knedlíky jsou spojeny hlavně v létě. Dají se připravit z kynutého těsta, tvarohového anebo také bramborového. Knedlíky plníme různým ovocem .

Ingredience

- 200g polohrubé mouky
- 250g měkkého tvarohu
- 100g másla
- vejce
- 40g cukru
- moučkový cukr
- meruňky (nebo jiné ovoce)
- zakysaná smetana
- špetka soli

Postup

1. Do mísy vložíme vejce, cukr, změklé máslo a tvaroh. Vše promícháme do hladka.
2. Poté přidáme mouku a mícháme do hladkého těsta.
3. Těsto rozválíme a rozdělíme na malé části. Každý kousek roztáhneme pomocí prstů a naplníme meruňkou, po té zabalíme.
4. Vložíme do vroucí osolené vody na 6-8 minut.
5. Podáváme posypané cukrem s rozpuštěným máslem, zakysanou smetanou.