

Tvarohové knedlíčky

750 g tučného tvarohu
3 celá vejce
cca 660 g hrubé mouky a případně na zahuštění těsta
polohrubou mouku tvarování knedlíčků
3 polévkové lžíce cukru moučka
špetka soli

Množství stačí pro 3 až 4 jedlíky, většinou mi vyjde cca 65 knedlíčků velikosti ping-pongového míčku.

Všechny ingredience smícháme, pokud těsto lepí, přidáme ještě mouku.

Necháme nejméně půl hodiny odpočinout v chladnu. Lžící odkrajujeme kousky těsta a obalíme jím připravené ovoce (švestky, meruňky, které já odpeckovávám a krájím na čtvrtinky). Pečlivě zakoulíme a vkládáme do vroucí vody. Po chvilce opatrně odlepíme od dna hrnce a vaříme asi 7 minut.

Sypeme cukrem, strouhaným tvarohem, mákem, grankem nebo přidáme domácí zavařeninu. Prostě jak to má kdo rád :-)

Tip: Výborné jsou i knedlíčky plněné švestkovými povidly nebo čtverečky čokolády.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---