

Meruňkové knedlíčky

Kateřina Fornůstková

Ingredience

- 15 meruněk
- mouka polohrubá — 0,25 kg
- ¼ kg měkkého tvarohu
- máslo — 15 dkg
- žloutek — 1
- 2 vanilkové cukry
- 1 tvaroh na strouhání
- cukr moučka — 10 dkg

Postup

Z mouky, měkkého tvarohu, 30 gramů změkklého másla, žloutku a vanilkových cukrů vypracujeme těsto. Prohněteme ho do pevné, pružné konzistence. Vyválíme asi na půlcentimetrovou výšku, Vykrajujeme z něj kolečka o sedmicentimetrovém průměru. Meruňky vypeckujeme, rozčtvrtíme, klademe na vykrájená kolečka těsta a balíme je do nich. Dlaněmi uválíme úhledné knedlíčky. Ty vložíme do vroucí vody a necháme 7 minut povařit. Čerstvé servírujeme s nastrohaným tvarohem, trochou cukru a zalité rozpuštěným máslem.