

Tvarohové knedlíky ovocné

Ingredience

- máslo — 50 g
- sůl — 1 špetka
- vejce — 1
- 200 g měkkého nebo nastrouhaného tvarohu
- mléko — 0,25 l
- mouka polohrubá — 500 g
- 500 g ovoce
- máslo na polítí
- cukr

Postup

V míse utřeme máslo se solí a vejcem, vmícháme tvaroh a přidáme po částech mouku a mléko. Vypracujeme vláčné těsto, které rozválíme, nakrájíme na čtverce a na ně klademe ovoce, nebo vytvoříme širší váleček, rozkrájíme a do těchto kousků těsta zapracujeme ovoce. Vhazujeme do vařící vody a vaříme 5 až 8 minut.