

Ovocné knedlíky z tvarohového těsta

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Mouku jemně propracujeme s máslem, přidáme tvaroh, sůl, vejce a rychle zpracujeme na vláčné těsto. Podle druhu ovoce a požadované velikosti knedlíků, těsto rozdělíme na odpovídající kousky (cca 20 - 40 g). Do těsta zabalíme ovoce a knedlíky ihned vaříme v lehce osolené vroucí vodě 12-15 min. Je možno také vařit v páře, knedlíky jsou nadýchanější. Při podávání posypeme skořicovým cukrem.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Skořicový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Meruňky** - 400 g
- **Jizerka přirozeně bezlepková směs univerzální (zelená) 1000 g** - 200 g
- **Milkin tvaroh jemný 250 g** - 250 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 70 g
- **Vejce** - 50 g

