

Pohankové ovocné knedlíky

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Tvaroh, část cukru (60g) a mouku zpracujeme do vláčného těsta. Pokud je moc lepivé, přidáme ještě trochu mouky. Z těsta odebíráme menší kousky, které zploštíme a zabalíme do nich vybrané ovoce. Takto nachystané knedlíky vaříme v mírně osolené vřící vodě, dokud nevyplavou. Hotové knedlíky posypeme mletým mákem a cukrem (40 g), polijeme máslem a můžeme servírovat. Můžeme také posypat strouhaným perníkem nebo opraženou storuhankou.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Jahody** - 300 g
- **Cukr moučka** - 100 g
- **Mouka pohanková nativní 400 g** - 120 g
- **Milkin tvaroh jemný 250 g** - 250 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 50 g
- **Lagris mák mletý termostabilizovaný 200 g** - 100 g

