

Tvarohové knedlíky s vanilkou

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 vanilkový lusk
300 g jahod
300 g rebarbory
250 ml jablečné šťávy
3 lžíce cukru
0,5 lžíce škrobové moučky
2 lžíce citronové šťávy
250 g měkkého tvarohu
1 vejce
80 g polohrubé mouky
sůl
6 lžic strouhanky
2 lžíce másla
moučkový cukr na posypání □ □

Postup

Vanilkový lusk podélně rozřízneme a vydlabeme z něj dřev. Oloupanou rebarboru a polovinu jahod nakrájíme na kostičky, zbylé jahody rozmělníme. Rebarboru, 200 ml jablečné šťávy, cukr a vanilkový lusk povaříme. Poté lusk vyjmeme, ve zbylé jablečné šťávě rozpustíme škrob, vlijeme do směsi a necháme přejít varem. Ochutíme citronem a přidáme pyré a jahody. Z tvarohu, mouky, vejce a vanilkové dřevě zpracujeme těsto. Necháme 2 minuty odpočinout. Vytvarujeme 8 knedlíků a ve vroucí osolené vodě je vaříme 10-12 minut. Na másle osmahneme dozlatova strouhanku a knedlíky v ní obalíme.