

Tvarohové knedlíky s ovocnou omáčkou

0,5 kg tvarohu

0,1 kg krupice hrubá

0,1 kg mouka hrubá

1 ks vejce

0,02 kg másla

Sůl

0,4 kg jahod

1kg vanilkového pudinku

0,08 kg cukru

Podle chuti zakysaná smetana nebo šlehačka.

V míse smícháme tvaroh s krupicí a solí. Zalejeme rozpuštěným máslem. Dále přidáme dle potřeby hrubou mouku a vejce. Vznikne měkké těsto, které necháme chvíli stát – krupice trochu nabobtná.

Knedlíky tvarujeme malou naběračkou nebo lžicí namočenou v oleji.

Ovocnou omáčku uvaříme z pudinku, který rozpustíme ve vodě, přidáme cukr a povaříme. Ovoce přidáme naposledy.

Kdo má rád, může přelít zakysanou smetanou nebo šlehačkou.



Základní škola a Mateřská škola Dubné

Školní kuchyně online

www.zsdubne.cz/onlinejidelna

facebook: [Základní škola a Mateřská škola Dubné](https://www.facebook.com/Zakladni-skola-a-Matejska-skola-Dubne)

