Tvarohové knedlíčky s Lipánkem bez laktózy



1 hodina náročnost ●●●○

Plnit sladké knedlíky Lipánkem je neskutečný vynález, posuďte sami.

Ingredience

- 40 g Jihočeského másla
- 250 g Jihočeského tvarohu polotučného bez laktózy
- 1 žloutek
- špetka soli
- 120 g krupičky
- 1 lžička moučkového cukru
- mražené ovoce
- med
- drcené pistácie
- 260 g Lipánka bez laktózy
- máta

Návod na přípravu:

Změklé Jihočeské máslo smícháme s Jihočeským tvarohem, žloutkem, cukrem a špetkou soli. Postupně přisypáváme krupičku a vypracujeme hladké těsto. Těsto rozdělíme na 12 kusů a z každého uválíme malou placku, do které dáme lžičku Lipánka bez laktózy a pečlivě zabalíme, aby se knedlíčky nerozpojily. Vaříme ve vroucí osolené vodě, dokud knedlíčky nevyplavou. Mezitím si na pánvi rozehřejeme mražené ovoce s medem a trochou vody. Poté rozmixujeme a podáváme s hotovými knedlíčky. Ozdobíme pistáciemi a mátou.