

Makové knedlíčky z Jihočeského tvarohu

🕒 40 minut + 60 minut na odpočinek a čerstvé lezení 🏔️

Ingredience (4 porce)

- 280 g Jihočeského tučného tvarohu + 100 g na servírování
- 190 g hladké mouky
- 4 žloutky
- špetka soli
- lžička cukru
- 2 lžíce máku
- švestky dle počtu knedlíků + na ozdobu
- 1/2 kostky Jihočeského másla
- moučkový cukr na posypání
- máta na ozdobu



Návod na přípravu:

Jihočeský tvaroh smícháme ve větší míse s moukou, žloutky, solí, cukrem a mákem. Vše zpracujeme v hladké těsto, přikryjeme potravinovou fólií a necháme v lednici minimálně jednu hodinu odležet. Mezitím vypeckujeme švestky.

Z těsta vykrájíme cca 30–40g kuličky (podle velikosti švestek). Z nich vytvoříme placičku, do níž zabalíme připravené švestky. Knedlíčky vložíme do vroucí vody, po chvíli zamícháme, aby se nepřichytily ke dnu, a vaříme cca 5–6 minut. Mezitím v hrnci rozpustíme Jihočeské máslo.

Na dno talíře dáme zbytek Jihočeského tvarohu, na něj položíme uvařené knedlíčky, přelijeme je Jihočeským máslem, posypeme moučkovým cukrem a ozdobíme švestkami a mátou.