Plněné tvarohové knedlíky s tvarohovým Lipánkem



30 minut náročnost ●●○○

Ovocné knedlíky jsou nestárnoucí klasika. Vyzkoušejte je s Lipánkem a zaručujeme vám, že už je nebudete chtít jinak:-)

Ingredience

- 260 g Lipánek tvarohový
- 250 g Jihočeský tvaroh tučný
- 200 g hrubá mouka
- 1 žloutek
- čerstvé jahody
- sůl
- Jihočeské máslo rozpuštěné
- cukr moučka
- tvrdý tvaroh na nastrouhání

Návod na přípravu:

Všechny ingredience smícháme a rukou vypracujeme těsto, které se nelepí. Z těsta odebíráme kusy velké tak akorát do dlaně a vypracujeme z nich asi 3 cm silné válečky. Na vále z nich uděláme placičku, lehce potřeme tvarohovým Lipánkem a položíme jednu střední jahodu. Zabalíme a prsty spojíme těsto k sobě. V dlaních poválíme a vytvoříme kulatý knedlík. Vaříme cca 10 minut ve vroucí osolené vodě. Hotové knedlíky, které vyplavou na hladinu, vyndáme na talíř, posypeme moučkovým cukrem, nastrouhaným tvrdým tvarohem, přidáme tvarohový Lipánek, polijeme rozpuštěným Jihočeským máslem a můžeme podávat :)