

Borůvkové knedlíky s tvarohem I.

- 2 polévkové lžíce měkkého tvarohu
- 1 polévková lžíce HERA (rozehřátá)
- 2 žloutky
- 1 kávová lžička soli
- 50 dkg hrubé mouky
- 0,25 l mléka
- horký tuk na polití
- práškový cukr na posyp
- tvaroh

Tuk, tvaroh a žloutky a sůl utřeme, přidáme mouku a dáme tolik mléka, aby bylo tužší těsto (jako na buchty). Pak vyklopíme z mísy na vál a propracujeme opět rukama. Posypeme vál moukou, necháme těsto pod nahřátým rendlíkem 60 minut odpočinout. Odpočínuté těsto rozválíme na stéblo a nakrájíme na větší obdélníčky. Na jednu polovinu dáme 1 polévkovou lžící borůvek se špetkou cukru a druhou půlku obdélníčků přes borůvky přehneme a pečlivě uzavřeme. Vaříme podle velikosti až 15 minut a uvařené polijeme hrubým tukem a posypeme cukrem a tvarohem.

Borůvkové knedlíky s tvarohem II.

- 250 g mouky
- 1 větší brambor
- 100 g tvarohu
- 1/2 lžičky soli
- vejce
- lžíce rozpuštěného másla
- borůvky
- cukr a tvaroh na posypání

Do mouky na válu rozstrouháme vařený brambor a tvaroh, přidáme sůl, vajíčko a rozpuštěné máslo. Vše zpracujeme v těsto vlažným mlékem, kterého přidáme tolik, aby bylo středně tuhé, a necháme půl hodiny odležet. Potom těsto poprášíme moukou, rozválíme a nakrájíme z něho obdélníčky. Do každého dáme půl lžíce přebraných borůvek a malý kousek cukru. Rohy těstového obdélníčku pak přehneme přes sebe, přimáčkneme a knedlíky vaříme v jemně osolené vodě podle velikosti 10 - 15 minut. Uvařené knedlíky na talíři omastíme rozpuštěným máslem, posypeme cukrem, tvarohem nebo mletým mákem.