

Tvarohové knedlíky s borůvkami

Těsto:

- ¼ kg tvarohu
- 1 celé vejce
- 1,5 lžíce polohrubé mouky
- 3 lžíce strouhanky
- trocha soli

Omáčka:

- borůvky
- 1 dcl vody
- cukr
- 1 lžíce másla
- 1 lžička solamylu

Těsto:

Zpracujeme těsto, pokud je řidší, přidáme strouhanku. Necháme 20 minut odležet a pak děláme kulaté knedlíky, neplníme. Vaříme 3-5 minut podle velikosti knedlíku, po uvaření dáme na talíř, rozpůlíme a polijeme borůvkovou omáčkou.

Omáčka:

Borůvky dáme do kastrolu, podlijeme vodou, osladíme dle chuti a přivedeme k varu, přidáme máslo, v hrníčku rozmícháme solamyl s vodou a omáčku zahustíme.

Poznámka autora: Rozpočet na knedlíky závisí od jedlíků, ale je to tak dobré, že toho není nikdy dost. Pro 4 osoby to dělám určitě z kg tvarohu.