

Tvarohové knedlíky s Tvarohovým Lipánkem, borůvkami a skořicovou sušenkou

🕒 30 minut

náročnost ●○○○

Tvarohové knedlíky s Tvarohovým Lipánkem, to zní jako skvělá kombinace. Vyzkoušejte knedlíky se sušenkou jako skvělou obměnu klasického strouhaného tvarohu.



Ingredience

- 2 balení Tvarohového Lipánka
- 2 vejce velikosti L
- 50 g rozpuštěného Jihočeského másla
- 300 g jemně krájeného toastového chleba
- 50 g moučkového cukru
- 200 g mražených borůvek
- 50 g skořicových sušenek
- 1/2 citronu
- sůl

Návod na přípravu:

Najemno pokrájíme toastový chleba a smícháme s tvarohovým Lipánkem a vejci. Ze vzniklého těsta tvoříme lžícemi noky. Vaříme v lehce osolené vodě, než vyplavou, a poté ještě cca 3 minuty. V rendlíku povolíme zmrzlé borůvky, které dosladíme cukrem a prohřejeme. Uvařené knedlíky servírujeme společně s borůvkami, změkklým Jihočeským máslem a nadrcenými skořicovými sušenkami.