

Sladké knedlíčky z Jihočeského Nature bílého jogurtu s jahodami a mákem

🕒 60 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (2 porce)

- 250 g Jihočeského Nature bílého jogurtu + na ozdobu
- 450 g polohrubé mouky
- 1/2 prášku do pečiva
- 2 vejce
- 50 g Jihočeského másla
- 2 lžíce máku
- 1 lžička cukru
- 1 lžíce moučkového cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- špetka soli
- 1 pytlík mražených jahod
- šťáva z půlky citronu
- čerstvé jahody na ozdobu
- máta na ozdobu

Návod na přípravu:

V míse smícháme polohrubou mouku, prášek do pečiva, jednu lžici máku, cukr a špetku soli. Do suché směsi vmícháme vejce, Jihočeský Nature bílý jogurt a změkklé Jihočeské máslo. Vypracujeme hladké těsto. Z těsta vyválíme váleček a nakrájíme na menší knedlíčky. Knedlíčky vaříme v mírně osolené vodě přibližně 8 minut, dokud nevyplavou na povrch. Mezitím v rendlíku povaříme mražené jahody se šťávou z citronu a vanilkovým cukrem, dokud se směs nezredukuje. Zbylý mák smícháme s moučkovým cukrem. Hotové knedlíčky posypeme makovou směsí a servírujeme s jahodovým rozvarem, Jihočeským Nature bílým jogurtem, čerstvými jahodami a lístky máty.

