

KNEDLE S JAHODKAMI TĀIKRĀ•T JINAK

StĀ™eda, 05 Ā•erven 2019

NejjednoduĀĀ- zpĀ̄sob, jak si rychle a sladce zahĀ™eĀĀit, a vyuĀ¼Ā-t pĀ™i tom plody zaĀ•Ā-najĀ-cĀ- letnĀ- sezony, jsou knedlĀ-Ā•ky z tvarohu s jahodami. NemusĀ- kynout, jsou hotovĀ© ve chvílce a nemusĀ- se plnit. PoradĀ-m vĀĵm, jakĀ½ druh tvarohu se nejlĀ©pe hodĀ-, jak to udĀ›lat, aby se tĀ›sto nelepilo a nabĀ-dnu tĀ™i rĀ-znĀĵ tĀ›sta - z krupice, strouhanky Ā•i ĀĵpaldovĀ© mouky.

KaĀ¼dĀ½ se urĀ•itĀ› nĀ›kdy natrĀĵpil s lepivĀ½m tĀ›stem, nebo si po vaĀ™enĀ- nemohl pochutnat, protoĀ¼e jeho dĀ-lo bylo srovnatelnĀ© tvrdosti jako golfovĀ½ mĀ-Ā•ek. Aby jednoduchĀ© zĀ-stalo jednoduchĀ½m a vy si nezkomplikovali pobyt v kuchyni, dbejte pĀ™i pĀ™Ā-pravĀ› vĀĵnĀ½ch knedlĀ-Ā•kĀ- z tvarohu pĀĵr zĀĵsad:

Tvaroh Ā©“ Co nejsouĀĵĀ- plnotuĀ•nĀ½ tvaroh, balenĀ½ v papĀ-ru, dnes se jeĀĵtĀ› zatavuje do fĀ³lie. IdeĀĵlnĀ› odkapanĀ½ od syrovĀĵtky. Nikdy nepouĀ¼Ā-vejte mĀ›kkĀ½ krĀ©movĀ½ tvaroh prodĀĵvanĀ½ v plastovĀ½ch vaniĀ•kĀĵch, pro potĀ™eby tĀ›sta na knedlĀ-Ā•ky vĀĵm udĀ›lĀĵ pohromu v podobĀ› tekoucĀ-ho lepivĀ©ho tĀ›sta.

Vejce Ā©“ MĀ©nĀ› je vĀ-ce. PouĀ¼Ā-vejte co nejmenĀĵĀ- vejce, tĀ›sto jen zvlhĀ•Ā- a vy nebudete mĀ-t tekutou smĀ›s.

VaĀ™enĀ- Ā©“ VaĀ™te v dostateĀ•nĀ› velkĀ©m hrnci plnĀ©m vody, alespoĀ^ tĀ™Ā-litrovĀ©m. Vodu pĀ™iveĀ•te k velkĀ©mu varu a osolte (vyjma strouhankovĀ½ch knedlĀ-Ā•kĀ). KnedlĀ-Ā•ky opatrnĀ› vklĀĵdejte do vody tak, aby se povrch zacementil. PotĀ© vĀ½kon ztlumte a vaĀ™te na nejniĀ¼Āĵ- vĀ½kon pod bodem varu, zĀ-skĀĵte tak nelepĀvĀ½ povrch a tĀ›sto se dokonale provaĀ™Ā-.

Na cca 4 porce:

Ā• 40
g mĀĵsla

Ā• 250
g tvarohu

Ā• 100
g celozrnnĀ© ĀĵpaldovĀ© mouky

Ā• 2
vejce velikosti M

Ā• Āĵpetka
soli

KnedlĀ-Ā•ky
z jemnĀ© krupice

Do mĀ-sy si dĀĵme zmĀ›klĀ© mĀĵslo, tvaroh, Āĵpetku soli a vejce, plus polovinu dĀ›tskĀ© krupice a promĀ-chĀĵme. PotĀ© pĀ™idĀĵme zbytek a Ā•istĀ½ma rukama vypracujeme vlhkĀ©, ale nelepivĀ©

tásto. Pápadná máme dosypat trochu krupice. Tásto si rozdáme na tři díly a každá 1/2 rozválíme do válečku s průměrem 3 centimetry, z něhož odkrajujeme zhruba 1-centimetrové kousky. V ruce bleskově vytvarujeme kulíčky a vaříme ve vroucím osoleném vodě 8 až 10 minut.

Na cca 2 porce:

• 250
g tvarohu

• 65
g strouhanky

• 25
g rozpuštěného másla

• 2
lžičky moučkového cukru

• 1
vejce velikosti M

• 1
špetka
soli