



# Tvarohové knedlíčky s toppingem z lesního ovoce

2 porce



střední obtížnost

do 10 minut



## Přísady::

### Na těsto:

150 g hladká mouka  
0,5 KL Finesse citrónová kůra  
strouhaná Dr. Oetker  
sůl  
300 g tvaroh hrudkovitý  
1 ks vejce

### Na ozdobení:

100 g maliny  
Topping Lesní ovoce Dr. Oetker  
máta (lístky)

### Ještě potřebujeme:

pánev na lívance  
olej na smažení

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kůrou a solí. Přidáme tvaroh a vejce a vypracujeme na hladké těsto. Z těsta na pomoučené pracovní ploše vytvarujeme váleček o  $\varnothing$  2 cm. Váleček krájíme na šikmo na asi 1 cm knedlíčky. Knedlíčky vložíme do vroucí osolené vody. Vaříme, dokud nevyplavou a poté ještě asi 5 minut. Hotové knedlíčky scedíme a nanese na talíře.
- 2 Posypeme malinami a polijeme toppingem. Dozdobíme lístky máty.

