

# Houskovo tvarohové knedlíky s jahodami

„Tento recept je u nás ten nej! V kombinaci s jahodami u nás tyto knedlíky vedou. V létě je to nejlepší sladký oběd a kysaná smetana ho krásně chuťově vyváží. Recept mám od babičky, která ho vlastní již x let. Knedlíky jsou dost jednoduché a rychlé na přípravu. Jediný kámen úrazu může být rozvaření, které mi doma dělalo často starosti. Takže je to tak trochu výzva.“

## Knedlíky

- 1 balený tvaroh
- 2 housky, nebo rohlíky
- 2 vejce
- dětská krupička na obalení
- špetka soli

Na dokončení:

- jahody
- máslo
- zakysaná smetana
- moučkový cukr

Smícháme tvaroh s vajíčkem a houskou nakrájenou na drobné kostičky. Do hrnce dáme vodu se špetkou soli (vodu pomalu zahříváme, nesmí se vařit).

Z tvarohového těsta tvarujeme malé knedlíčky, které obalíme v dětské krupičce a pomalu dáváme do horké, ne vařící se vody a necháme je tam asi 3 minuty. Poté je vyndáme a necháme trochu zchladnout.

Knedlíčky rozpůlíme, dáme na talíř, polijeme rozpuštěným máslem, posypeme cukrem a nakonec dozdobíme kousky jahod a zakysanou smetanou.





