Jahodové knedlíky s bílým mákem

Tohle je ten nejklasičtější recept na knedlíky, který nejspíš znáte od své babičky. Tvaroh, krupička a hlavně jahody. Ale to bych nebyla já, abych i takové jídlo nezkusila maličko vylepšit. Hotové knedlíky jsem obalila v bílém máku a místo klasického másla jsem sáhla po jemném oleji z bílého máku. Tohle jahodovo-makové duo je mým novým oblíbence pro toto léto.

– – –
Doba přípravy | 40 minut
Počet knedlíků | asi 10–12 (podle velikosti ovoce)
Recept je vegetariánský
– – –

INGREDIENCE

- 500 g tučného tvarohu v alobalu
- 2 vejce
- 200 g dětské krupičky + navíc v případě potřeby
- špetku soli
- 10–12 větších jahod

K podávání
- bílý mák @agroel
- moučkový cukr
- tvrdý tvaroh
- olej z bílého máku @agroel
- čerstvé jahody

POSTUP

1. Do velké mísy dám suroviny na knedlíky (kromě jahod).
2. Ruční metlou vše smíchám a nechám těsto chvíli odležet (klidně na vás počká do druhého dne v lednici).
3. Mezitím očistím jahody. Vybírám pevnější velké kousky.
4. Do velkého hrnce (3–5 l) dám vařit vodu, kterou lehce osolím.
5. Z tvarohového těsto odebírám kousek, ze kterého udělám placičku a zabalím do ní jahodu. Pokud těsto moc lepí, použiju trochu krupičky. Také je lepší knedlíky před položením na talíř obalit v krupičce, aby se nepřilepily k sobě. Těsto vychází asi na 10–12 knedlíků.
6. Knedlíky vařím v lehce vroucí vodě (stačí drobné bublinky, velký var by mohl těsto potrhat). Knedlíky vařím asi 7 minut (opět podle velikosti jahod). Opatrně je vyndám z vody a ihned obalím v bílém máku.
7. Na talíři je pak doplním o moučkový cukr, nadrobený tvrdý tvaroh, makový olej a čerstvé jahody.

A TOHLE VÁM DOPORUČUJU TAKY VYZKOUŠET

- jogurt, granola, čerstvé jahody a makový olej nahoru
- kefírové lívance, jahody a zakápnout olejem z bílého máku
- jahody se šlehačkou lehce posypanou bílým mákem a s kapkou makového oleje