



Tvarohové knedlíky s marhuľami

Na tvarohové knedlíky s marhuľami budete potrebovať (9 ks):

200 g hrudkovitého tvarohu
 1 vajce
 50 ml plnotučného mlieka
 240 g hrubej múky
 štipku soli
 30 g rozpusteného masla
 9 ks marhúľ
 tvaroh, práškový cukor a maslo na dokončenie

Na marhuľový coulis budete potrebovať:

450 g odkôstkovaných marhúľ
 20 g vanilkového cukru
 70 g kryštálového cukru
 100 ml vody

A TAKTO NA TO:

Marhule na plnenie zbavte kôstok. Cesto na tvarohové knedlíky pripravíte veľmi jednoducho. Tvaroh rozotrite vareškou do hladka. Pridajte do neho celé vajce, mlieko, múku, soľ, rozpustené maslo a rukou vymieste vlhké cesto. Cesto musí ostať trochu lepkavé, aby sa z neho dali vytvarovať gule. Preto múku navyše pridávajte len veľmi opatrne. Pracovnú dosku jemne pomúčte hrubou múkou a vypracované cesto na ňu preložte. Vytvarujte valec s priemerom cca 4 cm a nakrájajte ho na 9 rovnakých plátkov hrubých približne 5 cm. Plátok cesta v ruke prstami roztlačte, vložte doň odkôstkovanú marhuľu a cesto okolo marhule zlepte. Guľu obalte v troche múky. Takto vytvarujte aj zvyšné knedlíky. Varte v jemne osolenej vode 10 až 12 minút.

Uvarte marhuľový coulis. Do hrnca navážte odkôstkované a na kocky nakrájané marhule, vanilkový, kryštálový cukor a vodu. Varte na miernom ohni za občasného miešania približne 15 minút. V prípade potreby dosypte trochu cukru. Keď sú marhule rozvarené rozmixujte ich ponorným mixérom a prepasírujte cez sito. V prípade, že je omáčka veľmi riedka, varte ju ešte pár minút na miernom ohni.

Tvarohové knedlíky s marhuľami polejte maslom, marhuľovým coulis, posypte tvarohom a práškovým cukrom.