

Jáhlové knedlíky s višňovým džemom

Suroviny: 1 hrnček jáhel

250 g mäkkého tvarohu

1 vajce

celozrnná múka

višňový džem



- Postup:
- 1) Jáhly nasypeme do hlbkej panvice a za stáleho miešania mierne opožáme. Následne prepláhceme vodou a zlejeme nečistoty.
 - 2) Zalejeme dvojnásobné množstvo vody na množstvo jáhel, pridáme štipku soli a v prikrytom hrnci varíme 20 minút na miernom ohni. Potom necháme vychladnúť.
 - 3) Pridáme tvaroh a vajce. Vymiešame.
 - 4) Pridáme primerané množstvo múky a vymiešame tak, aby vznikla hmota, z ktorej sa nám budú dobre formovať knedlíky.
 - 5) Vyformujeme knedlíky, ktoré následne vložíme do hrnca s vriacou vodou. Vareškou odlepíme od dna a varíme až pokým nevyplávajú na hladinu.
 - 6) Vyberieme na tanier. Polejeme džemom a podávame.