



**Hodí sa k pivám z chuťovej  
kategórie  
Sladké a ovocné.**



**Ambasador  
Desperados**

## **Tvarohové knedličky s glazovanými jahodami v mede s citrónovým Radlerom a medovkou**

### **SUROVINY NA 4 PORCIE**

- tvaroh hrudkový, 750 g
- krupica detská, 210 - 240 g
- vajce, 3 ks
- cukor práškový, 3 PL
- soľ, ½ ČL
- jahody, 30 - 40 ks
- med, 3 PL
- medovka čerstvá, 4 vetvičky
- pivo Zlatý Bažant Radler Citrón, 80 - 100 ml
- maslo, 4 PL

### **POSTUP**

1. V dostatočne veľkom hrnci dáme ohrievať vodu na varenie knedličiek.
2. Vajcia rozbijeme, oddelíme bielky a vyšľaháme tuhý sneh.
3. Krupicu, tvaroh, žĺtky, cukor a soľ dôkladne premiešame. Na záver zľahka primiešame sneh z bielkov.
4. Mokrymi rukami alebo v hygienických rukaviciach vytvarujeme knedličky, vložíme do vriacej vody a varíme cca 4 - 5 minút.
5. Medzitým zohrejeme vo väčšej panvici med. Pridáme očistené jahody, väčšie jahody prekrojíme na polovice alebo na tretiny, podlejeme polovicou piva, pridáme vetvičky medovky a krátko, ale intenzívne necháme prehriať. Podľa potreby dolievame pivo, aby sme získali málo hustej šťavy.
6. Medovku vyberieme. Servírujeme horúce s knedličkami, preliate maslom, podľa chuti môžeme posypať práškovým cukrom.