

# Jahodové knedlíky s ovocnou omáčkou



Ingredience na 10 porcí

## NÁPLŇ

jahody čerstvé – 1200 g

## TĚSTO NA KNEDLÍKY

tofu natural – 1000 g

hladká mouka – 530 g

ovesné mléko – 350 g

vanilkový cukr – 70 g

sol – 5 g

cukr – 150 g

## OMÁČKA

čerstvý citron – 150 g

jablka Gala – 650 g

mandle – 70 g

máta – 5 g

## Těsto na knedlíky

Tofu rozmixujeme najemno v mixéru s ovesným mlékem. V misce promícháme s moukou, vanilkovým cukrem, špetkou soli a citronovou kůrou. Těsto zpracujeme jen krátce. Výsledná hmota bude vlhká a bude se mírně lepit. Navlhčenými dlaněmi odebíráme malé porce těsta (cca 32 g) a balíme do nich jahody. Vložíme do vroucí vody a vaříme 3 až 5 minut.

## Omáčka

Očištěné a nakrájené zbytky jahod a nakrájená jablka rozmixujeme společně se šťávou z vymačkaného citronu a dosladíme cukrem. Mandle nasekáme v mixéru.

## Servírování

Nalijeme na talíř 160 g omáčky, na ni posadíme 5 ks knedlíčků, posypeme nasekanými mandlemi a ozdobíme čerstvou mátou.