TVAROHOVÉ GUĽKY S OVOCÍM A STRÚHANKOU OD HUGA

Neverím, že sa nájde niekto, kto toto jedlo nemá rád! Čerstvý tvaroh, strúhanka opražená s cukrom....
Prezradím vám ako z tohto tradičného jedla pripravíte veľmi jednoducho luxusný dezert!

Budete potrebovať: (4 porcie)
250 gramov hrudkovitého tvarohu
80 gramov Semolinovej múky (môžete použiť aj hrubú múku alebo krupicu)
1 celé vajce
štipku soli
6 lyžíc strúhanky
2 lyžice kryštálového cukru
150 gramov masla

Postup:
Do tvarohu zamiešajte múku, vajce a soľ. Vložte do chladničky aspoň na pol hodinu. Potom sa vám budú guľky ľahšie tvarovať.
Z cesta vytvarujte guľky, ovály, čo len chcete a uvarte vo vriacej, osolenej vode. Keď budú guľky plávať na povrchu vody sú uvarené. Ja varím cca 7-10 minút.
Na panvici jemne opražte 6 veľkých lyžíc strúhanky s dvomi lyžicami kryštálového cukru. Cukor môžete pridať trošku neskôr aby vám strúhanka nezhorela.
Pripravte si rozpustené maslo.
Uvarené guľky zamiešajte jemne v opraženej strúhanke a pri podávaní polejte maslom.
Ak chcete guľky použiť ako dezert pripravte si zmes mrazeného ovocia a cukru, (ja som použil mrazené maliny a 2 lyžice trstinového cukru) zohrejte na panvici a podávajte spolu s guľkami obalenými v strúhanke. Je to mňamka!
HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo