



Jahodové knedlíky

veganský

Snadné

30 minut

Pro 4 osoby



Ingredience

12 ks jahod
200 g tofu
95 g mouky
60 ml ovesného mléka
2 lžice vanilkového cukru
špetka soli
400 g jahod - na omáčku
javorový sirup podle chuti

Jak na to?

1. Tofu rozmixujte nejemno v mixéru. V misce pak promíchejte s moukou, vanilkovým cukrem, špetkou soli a ovesným nápojem
2. Těsto zpracujte jen krátce bez zbytečného hnětení. Výsledná hmota bude ještě vlhká a bude mírně lepit. Navlhčenými dlaněmi odebírejte malé porce těsta a zabalte do nich jahody. Všechny najednou vložte do vroucí vody a vařte 3 až 5 minut.
3. Připravte si omáčku - očištěné a nakrájené jahody rozmixujte a podle chuti mírně dosladte javorovým sirupem.
4. Knedlíky podávejte zalité jahodovou omáčkou, můžete ozdobit lístky čerstvé máty.