

Povidlové taštičky sypané ořechovým cukrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- brambory 500 g
- máslo 200 g
- cukr krupice 200 g
- vlašské ořechy 200 g
- hrubá mouka 150 g
- solamyl 2 lžíce
- vejce 2 ks
- povidel 1 kelímek

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Brambory ve slupce uvaříme doměkka, scedíme je, necháme vychladnout, oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle
2. Lehce osolíme, přidáme rozklepnuté vejce, solamyl, hrubou mouku a vypracujeme těsto
3. Z těsta vyválíme asi půl centimetru silný plát, vykrájíme z něho kolečka o průměru 8 cm, doprostřed každého dáme lžičku povidel, přeložíme, okraje spojíme pevně k sobě a vaříme ve vroucí vodě šest až osm minut
4. Vyjmeme z vody, rozdělíme na talíře, posypeme mletými ořechy s cukrem, přelijeme rozpuštěným máslem a podáváme.