Bramborové šátečky plněné marmeládou

Kategorie: Pokrmy

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- mléko 125 ml
- moučkový cukr 50 g
- hladká mouka 250 g
- droždí 20 g
- brambory 300 g
- hrubá mouka 250 g
- sůl 1 špetka
- vanilkový cukr 1 balíček
- citrónová kůra 1 lžička
- vejce 2 ks
- hera 80 g
- **Náplň**
- marmeláda 220 g
- piškoty 50 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1.Z části vlažného mléka, lžíce moučkového cukru, 2 lžic hladké mouky a droždí připravíme kvásek, který necháme na teplém místě vzejít. Vařené brambory oloupeme a nastrouháme na jemno nebo prolisujeme. Hrubou a zbylou hladkou mouku prosejeme se špetkou soli a zbytkem moučkového

cukru

2.. Přidáme brambory, vanilkový cukr, citronovou kůru, zbylé vlažné mléko, vejce, vzešlý kvásek a rozpuštěnou Heru. Vše zpracujeme na hladké tužší těsto, které necháme na teplém místě kynout asi 40 minut.

3.Vykynuté těsto rozválíme na pomoučněném vále na tenčí plát a rozkrájíme ho na čtverce velké asi 10 × 10 cm. Okraje každého čtverce potřeme rozšlehaným vejcem a do středu dáme lžíci marmelády smíchané s nastrouhanými dětskými piškoty. Cíp těsta přehneme a okraje dobře spojíme do trojúhelníkového šátečku.

4.Šátečky rozložíme na plech vyložený pečicím papírem a necháme asi 15 minut na teplém místě kynout. Pak je potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme v předehřáté troubě při 200 °C asi 15 minut. Po upečení přendáme šátečky na kovovou mřížku, necháme vychladnout a pocukrujeme.

Poznámka:

1 vejce do těsta a 1 na potření