

Pečené pěry

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Brambory 1 kg
- Mléko 250 ml
- Droždí 42 g
- Cukr 2 lžíce
- Hladká mouka 1 kg
- Sádlo 1 ks
- **Náplň**
- Tvaroh 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vychladlé brambory oloupeme, nastroháme a zaprášíme moukou. Ve vlažném mléce s cukrem necháme vzejít kvasnice, přidáme brambory a postupně přidáváme mouku až vznikne tuhé těsto. Necháme asi 2 hodiny kynout, občas promícháme. Těsto zřídne, ale mouku přidáváme jen tolik, aby se s ním dalo pracovat. Pak buď vykrajujeme lžící a roztáhneme pomoučenými prsty nebo vyválíme a rozkrájíme na čtverce. Plníme nádivkou a uzavřeme jako buchty. Klademe do pekáče dál od sebe, necháme 1/2 hodiny kynout, hodně omastíme sádlem a pečeme do tmavě červené barvy. Upečené vyklopíme z pekáče a oddělíme od sebe.