

Šibřinky s tvarohovou náplní a povidlovou omáčkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 300 g
- Vejce 4 ks
- Sůl 1 ks
- Měkký tvaroh 200 g
- Moučkový cukr 100 g
- Švestková povidla 100 g
- Červené víno 100 ml
- Mletá skořice 1 lžice
- Mletý mák na posypání 100 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z mouky, 2 vajec a špetky soli vypracujte tuhé (nudlové) těsto a vyválejte ho na co nejtenčí plát. Z tvarohu, dvou žloutků a moučkového cukru vymíchejte náplň a lžičkou ji kladte rovnoměrně na polovinu těsta. Dokola potřete bílkem a přiklopte. Prsty přimáčkněte těsto kolem náplně a vykrajovátkem vykrojte šibřinky. Vařte je v lehce osolené vodě asi 7 minut. Povidla svařte s vínem a skořicí. Omáčku nalijte do talíře, pokladte šibřinkami a posypte mletým mákem smíchaným s moučkovým cukrem.

