

Niva pusinky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 1 ks
- niva 300 g
- sůl 1 ks
- brambory 500 g
- máslo 50 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory oloupeme, omyjeme a uvaříme. Necháme je vychladnout a poté je rozmixujeme. Během vaření brambor si nastrouháme nivu.

Rozmixované brambory osolíme, přidáme máslo a nivu. Směs na pusinky smícháme a naplníme jí zdobící sáček.

Na plech vyložený pečícím papírem tvoříme zdobícím sáčkem niva pusinky. Takto přichystané nivové pusinky potřeme rozšlehaným vejcem a dáme péct. Niva pusinky pečeme asi deset minut, než se vypeče tenká zlatavá kůrka.

Niva pusinky můžeme ihned podávat.