

koláč z bramborového těsta plněný jablky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: markéta



Suroviny

- brambory 500 g
- polohrubá mouka 220 g
- hera 100 g
- cukr krystal 50 g
- žloutek 1 ks
- **jablka**
- šťáva z citronu 1 lžíce
- mletá skořice 1 lžička
- cukr krystal 3 lžíce
- rozinky 50 g
- **bílek**

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Postup:

Uvaříme brambory ve slupce, necháme vychladit. Vychladlé oloupeme a prolisujeme. Na vále rozdrtíme mouku, heru, cukr a špetku soli, žloutek, prolisované brambory a uděláme těsto. Těsto rozdělíme na 2 díly, vyválíme placku o průměru 30cm, položíme ji na plech, pokryjeme jablky, pokropíme citronem, posypeme skořicí, cukrem a rozinkami. Okraj potřeme rozšlehaným bílkem, koláč zakryjeme druhou plackou, potřete bílkem a v předehřáté troubě upečte dozlata.

Poznámka:

Koláč můžete připravit také naslano, třeba se sýrem.