

Povidlové taštičky sypané ořechovým cukrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 500 g
- Sůl 1 špetka
- Vejce 2 ks
- Solamyl 2 lžíce
- Hrubá mouka 150 g
- Švestkové povidla 1 kelímek
- Mleté vlašské ořechy 200 g
- Krupicový cukr 200 g
- Rozpuštěné máslo 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory vařte 20 minut ve slupce doměkka. Scedte je, nechte vychladnout, oloupejte a nastrouhejte na jemné straně struhadla. Lehce osolte, přidejte vejce, solamyl a hrubou mouku a spojte do těsta. Z něj vyválejte asi půl cm silný plát a vykrájejte z něj kolečka o průměru osm cm. Doprostřed každého dejte lžičku povidel, přeložte, okraje spojte pevně k sobě a ve vroucí vodě vařte šest až osm minut. Podávejte posypané ořechy s cukrem, přelitě rozpuštěným máslem.