

Šátečky s povidly

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- mrkev 180 g
- polohrubá mouka 200 g
- hera 180 g
- vejce 2 ks
- cukr moučka 50 g
- kypřicí prášek 1 ks
- hladká mouka 1 ks
- povidla 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Mrkev nastrouháme najemno, přidáme mouku, heru, jedno vejce, prášek do pečiva, cukr a vypracujeme těsto. Mrkvové těsto pak rozválíme na pomoučeném vále a rádýlkem vykrajujeme kolečka o průměru asi 8 cm.

Doprostřed každého šátečku dáme povidla a přehneme jej na půl. Kraje dobře přitlačíme (můžeme si pomoci vidličkou) a šátečky dáme na plech vyložený pečicím papírem. Potřeme je rozšlehaným vejcem a upečeme.