

Bramborové taštičky s ořechovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 200 g
- Polohrubá mouka 50 g
- Hrubá mouka 30 g
- Sůl 1.2 lžička
- Vejce 1 ks
- **Náplň**
- Švetskova povidla 4 lžíce
- Strouhaný perník 3 lžíce
- **Omáčka**
- Voda 100 ml
- Třtinový cukr 100 g
- Med 1 lžíce
- Vlašské ořechy 60 g
- Máslo 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvařené brambory ve slupce oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle. Přidáme obě mouky, vejce, sůl. Vypracujeme tuhé těsto, je-li řídké, přidáme mouku. Těsto vyválíme na 2 mm silný plát s rádylkem rozdělíme na čtverce. Každý čtverec poklademe připravenou náplní, kraje potřeme bílkem,

přehneme a dobře přitlačíme, aby náplň nevytekla. Dáme vařit do vroucí osolené vody asi na 5-10 minut. Uvařené taštičky scedíme, necháme okapat a na talíři poléváme teplou omáčkou.

Náplň - Povidla smícháme s rumem a nastrouhaným perníkem.

Omáčka - Do kastrůlku dáme vodu, med, cukr a na mírném ohni vaříme do zhoustnutí. Poté stáhneme z plamene, přidáme máslo a posekané ořechy.