

č. 8

Plněné bramborové taštičky s ořechovou nádivkou a povidlovým přelivem

bramborové těsto

Ingredience:

1.5 kg brambor
300 g hrubá mouka
180 g krupice
1 ks vejce
sůl

Postup přípravy:

brambory uvaříme ve slupce, po uvaření oloupeme, necháme vychladnout, poté najemno umelíme nebo nastrouháme, osolíme a zpracujeme s prosátou moukou, krupicí a vejci v těsto, vyválíme, vykrajujeme a plníme ořechovou náplní, poté vaříme v osolené vodě. cca 7 min

ořechová náplň

Ingredience:

12 dkg ořechů
6 dkg moučkového cukru
 vanilkový cukr
4 lžíce smetany
 citronová kůra
2 dkg mletých dětských piškotů

Postup přípravy:

ingredience smícháme - v případě potřeby ještě zahustíme drcenými piškoty

povidlový přeliv

poléváme rozehřátými povidly /ve vodní lázni/ a popřípadě dochutíme strouhaným perníkem a moučkovým cukrem

