

Panští kluci



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

3543 kalorií , **21 g** cukrů , **118 g** tuků , **82 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/pansti-kluci>

Příprava

Uvařené brambory ve slupce oloupeme, propasírujeme, přidáme mouku, vejce, osolíme a vypracujeme těsto. Z těsta na pomoučeném vále vyválíme válečky, které nakrájíme na menší kousky a uvaříme v mírně osolené vroucí vodě. Uvařené válečky scedíme, polijeme rozpuštěným máslem, přidáme povidla, posypeme mletým mákem, promícháme a posypeme moučkovým cukrem.

Ingredience

- 10 ks ve slupce uvařených brambor
- 1 ks vejce
- 500 g polohrubé mouky
- 4 lžíce švestkových povidel
- 3 lžíce másla
- 150 g mletého máku
- 125 g moučkového cukru
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod