

Povidlové pěry



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

2868 kalorií , **0 g** cukrů , **19 g** tuků , **72 g** bílkovin

Autor: Lenulinka

Odkaz: <https://srecepty.cz/povidlove-pery>

Příprava

V míse prosejeme mouku, přidáme špetku soli a prášku do pečiva. Nakonec přidáváme vlažnou vodu a mícháme až vznikne hladké nelepivé těsto. Hotové těsto vyválíme na pomoučeném vále a nakrájíme rádelkem na čtverečky do kterých plníme povidla a vytvoříme požadovaný tvar. Uvaříme v osolené vodě asi 7-10 minut. Hotové pomastíme máslem a posypeme upraženou strouhankou a ochutíme cukrem

Ingredience

- 500 g polohrubé mouky
- špetka soli
- voda vlažná spíše dle hustoty těsta
- 1 balení švestkových povidel
- 250 g strouhanky
- 2 lžíce cukru moučka
- 1 lžíce másla
- špetka kypřicího prášku do pečiva

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rodina, Hlavní chod

