

# Šibřinky s tvarohovou nádivkou sypané mákem a podlité horkou povidlovou omáčkou



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 7min  
Celkový čas: 42min , Porce: 6

**4248** kalorií , **52 g** cukrů , **151 g** tuků , **117 g** bílkovin

**Autor:** Šéfredaktor

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/sibrinky-s-tvarohovou-nadivkou-sypane-makem-a-podlite-horkou-povidlovou-omackou>

## Příprava

1 žloutek vyšleháme s cukrem, přidáme tvaroh a citronovou kůru. Z povidel, vína, citronové šťávy a špetky skořice svaříme hustou omáčku. Z mouky vajec a špetky soli vytvoříme těsto (jako na nudle do polévky). Vyválíme jej na tenkou placku a kulatým vykrajovátkem těsto vykrájíme. Na kolečka z těsta kávovou lžičkou klademe tvarohovou nádivku. Těsto přehneme a okraje spojíme. Vytvořené taštičky vaříme v osolené vodě asi 7 minut. Taštičky podlijeme omáčkou a posypeme mákem a cukrem.

## Ingredience

- 0,5 kg hladké mouky
- 6 vajec
- trocha soli
- 0,3 kg měkkého tvarohu
- 0,1 kg moučkového cukru
- 1 citrón
- 0,3 kg mletého máku
- 0,2 kg povidel
- 0,1 l červeného vína
- špetka skořice

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Rodina, Hlavní chod, Dezert

