

Bramborové buchtičky se šodó

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 4

1983 kalorií , **2 g** cukrů , **95 g** tuků , **48 g** bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborove-buchtický-se-sodo>

Příprava

Celé brambory vaříme ve vroucí osolené vodě 40-50 minut do měkka, scedíme, oloupeme a nastrouháme. Máslo, cukr moučku, 4 žloutky utřeme do husté pěny. Přidáme nastrouhané brambory, mouku, citrónovou kůru, nasekané ořechy, 0,2 (lžička) vanilkového cukru, strouhanku a sníh z bílků. Vymícháme těsto. Tvarujeme lžící (těsto je řidší - pozor) buchtičky, které dáváme na plech od sebe, pečením se sejdou. Formu předem vymastíme a vysypeme moukou - pečeme asi 40 minut v předehřáté troubě na 180 °C. Z vína, žloutků, cukru krupice, a 1 vanilkového cukru smícháme omáčku, kterou zahříváme ve vodní lázni do zhoustnutí. Při podávání upečené buchtičky polijeme připravenou omáčkou. 2.způsob: Přesňáky 250 g hladké mouky, 750 g prolisovaných uvařených brambor, vejce a sůl zpracujeme na vále v těsto. Odkrajujeme bochánky, které rozválíme na placky. Pečeme na suché pánvi, potíráme máslem nebo sádlem, švestkovými povidly a teplé stočíme. Pak sypeme mákem, příp. ještě cukrem. Nebo jen potřeme lehce rozpáleným tukem

Ingredience

- 300 g brambor
- 120 g cukru moučky
- 50 g vlašských ořechů
- 50 g hrubé mouky
- 50 g másla
- 4 vejce
- 2 lžíce strouhanky
- 1,2 vanilkového cukru
- 1 citrón
- 250 ml bílého vína
- 3 žloutky
- 80 g cukru krupice

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Moučník