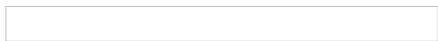


Bramborové taštičky s povidly



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 50min , Porce: 2

3303 kalorií , **0 g** cukrů , **136 g** tuků , **38 g** bílkovin

Autor: tereza.smrcek

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborove-tasticky-s-povidly>

Příprava

Uvařené a vychladlé brambory nastrouháme najemno do větší mísy. Přisypeme k nim hrubou mouku, krupici a vejce. Potom všechny suroviny dobře zpracujeme na tuhé těsto. Připravené těsto rozválíme na plát silný asi 3mm a rádýlkem, případně ostrým nožem, ho rozkrájíme na čtverce. Na každý čtvereček dáme lžičkou trochu povidel, protilehlé rohy těsta přeložíme do šátečku a důkladně je spojíme. Naplněné šátečky vložíme do vroucí, lehce osolené vody. Vaříme přibližně 10 minut. Uvařené šátečky rozdělíme na talíře, přelijeme rozpuštěným máslem, posypeme cukrem, strouhanými oříšky a čokoládou.

Ingredience

- 100 g vařených brambor
- 200 g hrubé mouky
- 2 vejce
- 300 g švestkových povidel
- sůl
- 150 g másla
- cukr moučka
- strouhané oříšky
- strouhaná čokoláda

Kategorie

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