

Bramborový moučník s mandarinkami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

3041 kalorií , **0 g** cukrů , **62 g** tuků , **53 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborovy-moucnik-s-mandarinkami>

Příprava

Uvaříme brambory ve slupce a necháme je vychladnout. Vymažeme si formu o velikosti 20 x 30 cm. Brambory oloupeme a nastrouháme najemno. Dáme je do mísy, přidáme sádlo (z kelímku) pokojové teploty, vejce a cukr. Směs vymícháme vařečkou a po částech zapracováváme mouku promíchanou s práškem do pečiva. Ke konci míchání se těsto přestane lepit na mísu. Takto vymíchané těsto rukama roztlačíme do vymazané pečicí formy a vytlačíme vyvýšené okraje. Bramborové těsto potřeme pikantní zavařeninou a nalijeme piškotové těsto, které poklademe mandarinkami z celého kompotu. Piškotové těsto - smícháme polohrubou mouku se škrobem a práškem do pečiva. Vejce vyšleháme s cukrem a olejem do pěny. Zředíme mlékem a vmícháme sypkou směs. Pečeme při 170°C asi 35 minut.

Ingredience

- 7 dkg sádla
- 1 vejce
- 1 kypřicí prášek do pečiva
- 7 dkg cukru krystal
- 20 dkg polohrubé mouky
- 10 dkg vařených brambor ve slupce
- Na piškotové těsto -1 konzerva mandarinkového kompotu
- 1 hrnek polohrubé mouky
- 20 g kukuřičného škrobu
- 1 sáček vanilkového cukru
- 100 ml cukru krystal
- 1/2 kypřicího prášku do pečiva
- 1 vejce
- 150 ml mléka
- 50 ml slunečnicového oleje
- 1 sklenka ovocné marmelády

Kategorie

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

