Slovenské perky s povidly

Obtížnost:

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 3min
Celkový čas: 2h 3min , Porce: **6**

3733 kalorií , **10 g** cukrů , **57 g** tuků , **58 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: https://srecepty.cz/slovenske-perky-s-povidly

Příprava

Brambory uvaříme ve slupce, necháme vychladit, oloupeme a najemno nastrouháme. Přidáme sůl, mouku a vypracujeme nelepivé těsto. Na pomoučeném válu těsto vyválíme, vykrojíme kruhy /7 cm/ a naplníme je švestkovými povidly, posypeme skořicí, nebo je naplníme nutellou. Vynikajíci jsou i tvarohové, makové, s meruňkovou zavařeninou, nebo plněné drobným ovocem. Polovinu okraje potřeme vodou a perky slepíme. V osolené vroucí vodě je vaříme asi 3-5 minut. Hotové je potřeme rozpuštěným máslem a obalíme v mandlových prezlích. Mandlové prezle: mleté mandle, strouhanku, vanilkový cukr, moučkový cukr nasucho opražíme na pánvi na mírném ohni. Pro vůni přidáme i skořici, nebo skořicový cukr.

Tip k receptu

Místo mandlí perky obalíme v mletých ořechách, nebo v máku nebo je posypeme drobenkou ze sušenek.

Ingredience

- 1 kg brambor
- 0,5 g hladké mouky
- 1/2 lžičky soli
- 2 hrsti mandlí
- hrst strouhanky
- 1 vanilkový cukr
- 3-4 lžíce cukru moučka
- troška mleté skořice
- 1 sklenka švestkových povidel
- několik lžic rozpuštěného másla

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Hlavní chod, Svačinka