

Bramborové taštičky plněné povidly

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Vařené brambory ve slupce - varný typ C 600 g
- Sůl 1 špetka
- Krupice hrubá 60 g
- Švestková povidla 150 g
- Strouhanka - prosetá 100 g
- Máslo 100 g
- Cukr moučkový 80 g
- Vanilkový cukr 1 balíček

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Povidla rozmícháme podle potřeby s trochou teplé vody, uvařené brambory ve slupce oloupeme. Vychladlé brambory jemně nastroháme, přidáme sůl, vejce, mouku, krupici a vypracujeme pevné tužší těsto. Těsto rozválíme na pomoučeném vále na plát o síle asi půl cm a vypícháme z něj kolečka o průměru asi 8-10 cm.

Do středu každého kolečka dáme lžičkou povidla, v polovině je přeložíme, okraje dobře stiskneme a seřízneme ozdobným vykrajovátkem.

Do kastrolu dáme vařit větší množství osolené vody. Taštičky vaříme asi 6 minut a kontrolujeme, zda se nepřichytily ke dnu. Strouhanku prosejeme a nasucho opražíme, vanilkový cukr promícháme s moučkovým cukrem. Uvařené taštičky podáváme sypané strouhankou, cukrem a přelité rozpuštěným máslem.