

Bramborové taštičky s povidly

Suroviny na 4 porce:

<i>Brambory</i>	<i>800 g</i>
<i>Mouka hrubá</i>	<i>400 g</i>
<i>Vejce</i>	<i>1 ks</i>
<i>Švestková povidla</i>	<i>200 g</i>
<i>Sůl</i>	<i>1 g</i>
<i>Strouhanka</i>	<i>100 g</i>
<i>Cukr moučka</i>	<i>100 g</i>
<i>Máslo</i>	<i>100 g</i>

Postup přípravy:

Uvařené brambory oloupeme a po zchlazení nastrouháme na jemném struhadle, přidáme hrubou mouku, sůl a vejce.

Vypracujeme těsto, nesmíme ho dlouho míchat, aby nezřídlo.

Vál posypeme hrubou moukou, těsto si rozdělíme na 4 díly, které postupně vyválíme a vykrajujeme kolečka (skleničkou) o průměru asi 6 cm. Na střed dáme povidla, překlopíme strany k sobě, okraje přitiskneme, aby povidla vařením nevytekla.

Taštičky vkládáme do vroucí mírně osolené vody. Počkáme až vyplavou na povrch a pak je vaříme ještě minutu a vyndáme.

Hotové taštičky posypeme nasucho osmahnutou strouhankou, moučkovým cukrem a přelijeme rozpuštěným máslem.

Můžeme také podávat s přelivem z horkých švestek.