

# 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 nastroháme 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 nenáročné, Rodina, Hlavní chod