

## Bramborové taštičky s povidly



Suroviny – na deset porcí	Množství
bramborové těsto	1,300 kg
cukr mletý	0,200 kg
povidla	0,500 kg
mouka hrubá	0,400 kg
máslo	0,150 kg
oříškový posyp	0,200 kg
strouhanka	0,200 kg

- Bramborové těsto zpracujeme, vyválíme asi na 4 mm a vykrajujeme kolečka o průměru asi 6 cm.
- Plníme dle chuti povidly nebo džemem.
- Utvoříme šátečky. Vaříme v osolené vodě, až vyplavou napovrch.
- Na porci je 8 ks.
- Jako dochucení podáváme podle chuti opraženou strouhanku, oříškový posyp, šlehaný tvaroh apod.

### Poznámky:

- Jako náplň můžeme použít i zeleninu nebo mleté maso.

