BASK Bramborové těsto

BASK směs na univerzální bramborové těsto určené nejen pro přípravu bramborových či ovocných knedlíků, ale také povidlových taštiček, bramborových placek nebo kroket, šulánků a dalších bramborových pokrmů.

Složení suché směsi: pšeničná mouka, sušené bramborové vločky 23 % (brambory 99 %, emulgátor E 471, antioxidanty (E 304i, E 330), konzervant oxid siřičitý, barvivo kurkumin), jedlá sůl, barvivo kurkumin.

NÁVOD K PŘÍPRAVĚ:

1. V 0,4 l studené vody rozmícháme obsah sáčku (400 g). Můžeme přidat jedno čerstvé vejce. Vše dobře promícháme.

2. Vypracujeme těsto, které necháme 3 minuty odležet.

3. Bramborové knedlíky:
Z těsta upravíme 4 šišky knedlíků o délce 15 cm. Vaříme 15 minut.