



Meruňkové bramborové taštičky

Recepty



Dezerty



Pro každý den



80 min



5



2.9

988



Budete potřebovat

Bramborové těsto ↓

Mouka hrubá

150 g

Brambory uvařené

300 g

Tvaroh

250 g

Sůl

2 g

Vejce

1 ks

Meruňkový kompot ↓

Meruňky	100 g
Maliny	20 g
Agávový sirup	50 ml
Dohotovení ↓	
Meruňky	200 g
Strouhanka	50 g
Cukr moučka	30 g
Vlašské ořechy mleté	50 g
Máslo	50 g

Příprava receptu

Bramborové těsto »

Technologický postup: uvařená a vychladlé brambory oloupejte a nastrouhejte na jemno. Brambory osolte a přimíchejte pevný polotučný tvaroh s vejcem a moukou. Pokud použijete vaničkový tvaroh, musíte použít i více mouky.

Zadělejte pružné a nelepivé těsto. Těsto vyválejte na 5 mm silný plát.

Vypíchněte kolečka, vložte do středu 1/4 meruňky. A okraje těsta spojte do taštičky. Dejte vařit osolenou vodu. Do vroucí vody vložte polovinu taštiček.

Taštičky jsou uvařené velice rychle. Po vyplavání na hladinu, taštičky vyjměte z vody.

Meruňkový kompot »

Technologický postup: nakrájejte meruňky na čtvrtky. Dekorujte do hlubokého talíře, pokropte sirupem a přidejte maliny.

Dohotovení »

Technologický postup: upražte do zlatavé barvy strouhanku s vlašskými jádry. Na meruňkový kompot naskládejte uvařené taštičky, posypte strouhankou,

pocukrujte a polijte rozpuštěným máslem. Podávejte vždy teplé.