Meruňkové bramborové taštičky

Recepty

Dezerty

Pro každý den

80 min

5



2.9

1003

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 ¼ 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.