

Bramborové těsto s jablky

Hlavní jídlo

(vytvořil*a Buky)

název	množství (na 13.0 porcí)	
Jablko	1.1 kilogramy	15 kusů
Mouka - polohrubá	867 gramy	
Tvaroh plnotučný	650 gramy	
Máslo	217 gramy	
Perník na strouhání	108 gramy	
Bramborové těsto (pytlík)	4.3 kusy	
Strouhaný perník	0.4 kusy	
Ovoce z lesa	0.4 kusy	
Kompot	0.4 kusy	

návod k přípravě

Postup:

Vytvoříme těsto podle návodu na pytlíkách (nejdříve sypké pak postupně tekuté) a z těsta se snažíme uplácat plněné kuličky naplněné kousky jablek (oškrábaných), nebo co nám kuchař dá. Pod těsto si dáme mouku aby se nám tolik nelepilo. Hotové kuličky dáváme vařit do vroucí vody a až vyplavou na povrch tak by měli být hotové (je potřeba zkontrolovat řezem napůl). Podáváme s cukrem + skořice, sypkým perníkem, tvarohem a rozehřátým máslem.

Poznámky:

Válení a vytváření těsta je proces na velmi dlouho (4 hodiny). Pro každého to vychází na cca 4 knedlíky (záleží na tloušťce těsta)

úkoly

název**popis****dnů před vařením**

Hledat ovoce z lesa

3
