

Bramborové těsto s jablky

Hlavní jídlo

(vytvořil*a Buky)

název	množství (na 30 porcí)	
Jablko	2.5 kilogramy	15 kusů
Mouka - polohrubá	2 kilogramy	
Tvaroh plnotučný	1.5 kilogramy	
Máslo	500 gramy	
Perník na strouhání	250 gramy	
Bramborové těsto (pytlík)	10 kusy	
Strouhaný perník	1 kusy	
Ovoce z lesa	1 kusy	
Kompot	1 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
