

Bramborové pirohy s marmeládou

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: ***

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

400 g brambor

300 g polohrubé mouky

1 vejce

sůl

švestková marmeláda

60 g másla

150 g strouhanky

60 g tuku

práškový cukr

Postup

V šlupce uvařené brambory oloupeme a ostrouháme. Přidáme mouku, vejce, sůl a vymícháme těsto, které vyválíme na pomoučené desce. Při míchání podle potřeby přidáme trochu vody. Na polovinu těsta poskládáme lžičkou kopečky švestkové marmelády, přeložíme druhou polovinou těsta, které okolo marmelády silně přitlačíme. Pokrájíme vykrajovátkem a uvaříme v osolené vodě. Pokapeme je rozpuštěným máslem a posypeme opraženou strouhankou a práškovým cukrem.