

Suroviny

500 g brambor
450g hladké mouky
2 vejce
sůl
švestková povidla
strouhanku a cukrem na posypání
máslo na přelití

Postup

Brambory uvaříme ve slupce a necháme vychladnout. Pak je oloupeme, nastrouháme, prosypeme moukou, přidáme vajíčka a lehce osolíme. Vypracujeme tužší těsto, na vále z něj vyválíme placku a vykrájíme kolečka. Do prostřed koleček dáme lžičku povidel, přeložíme na polovinu a okraje dobře stiskneme. Pracujeme rychle, těsto nesmí „stát“, aby nezřídlo. Taštičky pak vhodíme do vroucí osolené vody. Když asi po pěti minutách vyplavou na povrch, jsou uvařené. Děrovanou naběračkou je vylovíme a dáme na talíře. Posypeme osmaženou strouhankou s cukrem a přelijeme rozpuštěným máslem.