



Povidlové taštičky

Pruimentasjes

1 kg. aardappelen
300 gr. bloem
3 eieren
aardappelzetmeel
zout
300 gr. dikke pruimenjam

250 gr. paneermeel
250 gr. boter
200 gr. poedersuiker

Kook de aardappelen gaar, pel ze en werk ze door een aardappelpers. Bestrooi ze lichtjes met wat aardappelzetmeel en een snuf zout. Strooi er de bloem over, breek er de eieren boven en kneed er een deeg van.

Strooi wat bloem op een werkvlak en rol er het deeg op uit tot een lap van ½ cm. dik. Steek er met een omgekeerd glas rondjes uit.

Op het midden van ieder rondje leg je een lepeltje pruimenjam. Vouw de rondjes dicht en druk de randen goed aan, evt. met een vork.

Kook de taštičky in een grote pan met water gaar, ongeveer 5 - 6 minuten. Ga in het begin even over de bodem met een houten lepel om te voorkomen dat ze aan de pan blijven plakken.

Ondertussen laat je in een grote koekenpan de boter smelten. Meng er het paneermeel door en bak het op een laag vuurtje onder voortdurend omscheppen lichtjes goudbruin. Haal de gekookte taštičky uit het water, laat ze even goed uitlekken en leg ze dan in het paneermeel. Schep ze voorzichtig om zodat ze aan alle kanten bedekt zijn. Leg de povidlové taštičky op bordjes en bestrooi ze met poedersuiker.