



 90 minut  4 osoby  Trudne

Składniki:

- ziemniaki - 300 gramów
- dżem wiśniowy
- mleko - 1 szklanka
- mąka - 300 gramów
- cukier - 1 łyżka
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- drożdże - 20 gramów
- cukier wanilinowy - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka
- masło - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj. Przeciśnij przez praskę.
2. Do przeciśniętych przez praskę ziemniaków dodaj przesianą mąkę, szczyptę soli i sok z cytryny, dobrze wymieszaj. Dodaj zaczyn drożdżowy i stopione masło. . Z całości wyrób gładkie, jednolite ciasto.
3. Posyp z wierzchu mąką, przykryj bawełnianą ściereczką i postaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Gdy ciasto będzie gotowe, rozwałkuj je na podsypanej mąką stolnicy, pokrój na kwadraty o boku 10-15 cm.
4. Na środku każdego kwadratu umieść łyżeczkę dżemu. Rogi ciasta złącz "w kopertę". Ułóż na natłuszczonej i wysypanej mąką blasze. Odstaw na 15 minut w ciepłym miejscu, aby ciasto zwiększyło swoją objętość.
5. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz na złoty kolor. Posyp cukrem waniliowym.