



Krompirjevi svaljki z orehi in makom

🕒 45–60 Min   

Priprava

- 1 Skuhajte krompir, ga olupite ter pretlačite v pire. Ko se ohladi, ga z moko, nekaj soli, jajcem in zmečanim maslom zgnetite v testo.
- 2 Iz testa oblikujte svaljke. Zavrite lonec soljene vode in v njem kuhajte svaljke 5 minut na srednjem ognju. Nato jih odcedite.
- 3 Vmes nasekljajte jabolka in jih v ponvi zmešajte z limoninim sokom, sladkorjem ter začimbami. Zalijte z vodo, da pokrije dno ter kuhajte 15 minut. Nato pretlačite z ročnim mešalnikom.
- 4 Svaljke zmešajte z nekaj stopljenega masla, nato polovico povaljajte v maku, drugo polovico pa v lešnikih. Oboje potresite še z cimetom in sladkorjem v prahu. Svaljke servirajte z jabolčno omako.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za svaljke:

500 g	Krompirja
250 g	Moke
30 g	Masla
1	Jajce
100 g	Naribanih lešnikov
50 g	Makovih semen
1 žlička	Sladkorja
70 g	Masla
Ščepec	♦ Morska sol jodirana
Ščepec	♦ Cimet mleti

Za jabolčno omako:

5	Jabolk
10 žlic	Vode
1	Limona (izstisnjen sok)
1 žlička	♦ Cimet mleti
1 žlička	♦ Klinčki mleti
1 žlička	♦ Piment mleti

