



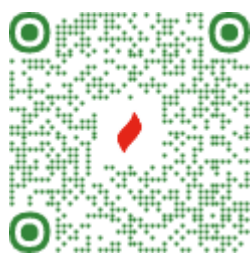
Mohnnudeln / Tjestenina od krumpira s makom i domaćim umakom od jabuka

⌚ 50–60 Min 

Sastojci 4 Porcije

 = Kotányi Produkte

500 g	Krumpira
250 g	Pšeničnog brašna
30 g	Maslaca
1 kom	Jaje
100 g	Mljevenog maka
50 g	Šećera u prahu
500 g	Jabuka
2.5 jušne žlice	Šećera ili meda
0.5 kom	Limuna
0.5 vrećice	 Savijača od jabuka Mješavina začina



Priprema

- 1 Prvo pripremite tjesteninu od krumpira: Skuhajte krumpir i ostavite da se ohladi. Ogulite i sitno ga zgnječite vilicom ili gnječilicom za krumpir dok nema više "mrvice".
- 2 Izvadite maslac za tijesto iz hladnjaka, i ostavite ga na sobnoj temperaturi. Pire od krumpira umiješajte s brašnom, prstohvatom soli, jajetom i maslacem u tijesto pa iz njega "razvaljajte" rezance.
- 3 Stavite rezance u malo kipuće vode i kuhajte na niskoj do srednjoj temperaturi oko 10 minuta. Procijedite rezance. U međuvremenu otopite malo maslaca u tavi.
- 4 Zatim gotove rezance bacite u maslac. Mljeveni mak i šećer u prahu pomiješajte zajedno i pospite po tjestenini od krumpira. Domaći pire od jabuka savršen je kao prilog. Možete ga pripremiti prije tjestenine.
- 5 Da biste to učinili, iscijedite limun i stavite ga u lonac sa šećerom, mješavinom začina za savijaču od jabuka i malo vode. Jabuke ogulite i narežite na male kockice. Jezgru potpuno uklonite.
- 6 Kockice jabuka prokuhajte u vodi s limunom. Kuhajte oko 20 minuta dok jabuke ne omekšaju. Zatim ih fino usitnite ručnim mikserom. Pire od jabuka je spreman.