

Tăiței cu nuci și mac

45–60 Min.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

500 g	Cartofi albi
250 g	Făină albă
30 g	Unt
1	Ou
1 vârf	Sare de mare Kotányi
100 g	Alune măcinate
5 linguri	Semințe de mac
1 lingură	Zahăr
70 g	Unt
1 linguriță	Scorțișoară măcinată Kotányi BIO

Pentru sosul de mere

5	Mere
10 linguri	Apă
	Suc de la o lămaie
1 linguriță	Scorțișoară măcinată Kotányi BIO

Pregătire

1. Pentru tăiței, fierbeți cartofii moi. Apoi se curăță și se pasează până la un piure fin. Cartofii răciti se frământă cu faina, puțină sare, un ou și untul moale pentru a forma un aluat.
2. Apoi porționați aluatul și rulați în tăiței. Aduceți o oală cu apă cu sare la fiert și gătiți tăițeii la foc mediu-mare timp de aproximativ 5 minute. Dupa fiebere, tăițeii se scurg de apă într-o sită.
3. Între timp, tăiați merele cubulețe, fierbeți cu zahărul, zeama de lămâie și condimentele aproximativ 15 minute. La final, se pasează fin cu un blender de mână.
4. Puneți tăițeii în puțin unt topit și rulați o jumătate în amestecul de nuci și cealaltă jumătate în semințele de mac. Rafinați-le pe amândouă cu scorțișoară și zahăr pudră. Serviți tăițeii împreună cu sosul de mere condimentat.