



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

Tăitei cu nuci și mac

⌚ 45—60 Min. ♡ ♡ ♡

Pregătire

- 1 Pentru tăitei, fierbeți cartofii moi. Apoi se curăță și se pasează până la un piure fin. Cartofii răciți se frământă cu faina, puțină sare, un ou și untul moale pentru a forma un aluat.
- 2 Apoi porționați aluatul și rulați în tăitei. Aduceți o oală cu apă cu sare la fiert și gătiți tăiteii la foc mediu-mare timp de aproximativ 5 minute. După fierebere, tăiteii se scurg de apă într-o sită.
- 3 Între timp, tăiați merele cubulețe, fierbeți cu zahărul, zeama de lămaie și condimentele aproximativ 15 minute. La final, se pasează fin cu un blender de mână.
- 4 Puneți tăiteii 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 tăiteii împreună cu sosul de mere condimentat.

