



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Krumpira (brašnastog)
250 g	Glatkog pšeničnog brašna
30 g	Maslaca
1 kom	Jaje
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
100 g	Mljevenih lješnjaka
500 g	Mljevenog maka
1 žličica	Šećera
70 g	Maslaca
1 prstohvat	♦ Cimet mljeveni

Za umak od jabuka:

5 kom	Jabuka
10 žlica	Vode
1 kom	Sok cijelog limuna
1 žličica	♦ Cimet mljeveni
1 žličica	♦ Klinčić mljeveni
1 žličica	♦ Piment mljeveni

Tjestenina od krumpira s orašastim plodovima i makom

⌚ 45—60 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Skuhajte krumpir te ga zatim ogulite i zgnječite u fini pire. U ohlađeni pire krumpir dodajte brašno, malo soli, jaje i mekani maslac kako bi napravili tijesto.
- 2 Zatim tijesto podijelite na 4 dijela i razvaljajte. Zakuhaite lonac posoljene vode i kuhajte tjesteninu na srednje jakoj vatri oko 5 minuta. Zatim procijedite.
- 3 U međuvremenu, jabuke narežite na kockice te ih kuhajte sa šećerom, limunovim sokom i začинима oko 15 minuta. Na kraju izmiksajte štapnim mikserom.
- 4 Tjesteninu ubacite u otopljeni maslac i jednu polovicu uvaljajte u smjesu od orašastih plodova, a drugu polovicu u mak. Oboje začinite cimetom i šećerom u prahu. Poslužite tjesteninu zajedno s umakom od jabuka.

