Girasoli se švestkovými povidly

https://www.varimesmarcelou.cz/girasoli-se-svestkovymi-povidly

Girasoli se švestkovými povidly jsou chutné a jednoduché na přípravu. V italštině jsou to slunečnice a oni také tak na talíři vypadají. Těsto připravíme z těch nejběžnějších surovin, které většinou doma máme: mouky, tvarohu a jednoho vejce. Dětem budou slunčnice se švestkovými povidly moc chutnat.

Na přípravu 24 ks o průměru 6 cm (cca 4 porce) budeme potřebovat

Na těsto:

- 250 g polohrubé mouky
- 250 g tučného tvarohu
- 20 g másla pokojové teploty
- 1 celé rozšlehané vejce
- 2 špetky soli
- 1 bílek na potření okrajů (spotřebujeme ho asi 10 % - zbytek můžeme použít třeba do polévky)
- Kulaté razítko – tvořítko na ravioli o průměru 6 cm

Na náplň si připravíme:

- Švestková povidla (na 1 ks je potřeba cca 10 g povidel-vrchovatou čajovou lžičku)

K podávání bude potřebovat:

- Rozpuštěné máslo
- Moučkový cukr
- Strouhaný perník
- Mletou skořici
- Další fantazii a chuti se meze nekladou

Vodu na vaření GIRASOLI obohatíme o 3 hřebíčky, lžičku soli a kousek celé skořice

Příprava: **30 minut**

Doba vaření: **8 minut od bodu mírného varu**

Počet porcí: **4–5**

Náročnost: **Velmi jednoduché**

Postup přípravy Girasoli se švestkovými povidly

Nejprve si dáme do širšího kastrolu vařit vodu, kterou obohatíme o 3 hřebíčky, kus celé skořice a přidáme i lžičku soli. Hrnec zaklopíme a necháme přijít k varu.

Z uvedených surovin ručně vypracuje kompaktní těsto. Nelepí se a dobře se s ním pracuje. Těsto rozdělíme na 3 přibližně stejně velké kusy. Každý kus tence vyválíme (cca na 2 mm).

Tvořítkem-razítkem na ravioli si naznačíme jednotlivé slunečnice. Doprostřed každé položíme čajovou lžičku švestkových povidel. Povidla nesmí být tekoucí, ale pěkně tuhá.



Okraje potřeme bílkem. Razítkem na volné ploše vyváleného těsta vykrojíme slunečnici. Ta nám zůstane přichycená v razítku. Přeneseme ji na naznačený a naplněný tvar, přitlačíme-vykrojíme hotový tvar slunečnice.



Hotové pokládáme na talíř lehce posypaný moukou.



Hotové Girasoli vkládáme do vroucí vody a od bodu mírného varu vaříme zakryté 8 minut. Girasoli se nelepí ke dnu a asi v polovině varu vyplavou. Vařila jsem na 2x, vždy po 12 kusech.



Podáváme teplé na nahřátých talířích, bohatě sypané moučkovým cukrem, strouhaným perníkem a lehce poprášené mletou skořicí. A s rozpuštěným máslem nešetřete. Můžeme přidat i pár lístků máty.

