

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.

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 potřetí 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 knedlíků 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. Hrncem 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.



