

## www.SztukaKulinarna.pl

### Kartoflana strudelka

ilość porcji **12** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
60	dkg	gotowanych kartofli	
30	dkg	mąka pszenna	
1	szt	jajko	
		powideł śliwkowych	,powidła śliwkowe do posmarowania
		cukier puder	cukier puder do posypania
		sól	

Przepis W szybkowarze postawić wodę do zagotowania (połowę objętości szybkowaru). W tym czasie ze zmielonych kartofli, mąki i jaja zagnieść ciasto jak na kopytka, rozwałkować je na 2 kwadraty. Każdy kwadrat posmarować powidłami i oddzielnie zwinąć. Powstaną 2 strudelki. Każdą zawinąć w płótno i włożyć do szybkowaru. Szybkowar zamknąć i ogrzewać 12 - 13 min. Od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Strudelki wyjąć, ostrożnie odwinąć, pokroić, posypać cukrem pudrem. Podawać na gorąco polane śmietaną lub stopionym masłem. Składniki

60 dag gotowanych kartofli,30 dag mąki,1 jajo,powidła śliwkowe do posmarowania,cukier puder do posypania,ewentualnie do polania śmietana,lub stopione masło,sól do smaku.