

Koperty z marmoladą



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marmolada

cukier 4 łyżki

mąka 250 g

masło 1 łyżka

sól

ziemniaki ugotowane zmielone g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do ziemniaków dodać mąkę, cukier, letnie masło i sól, dobrze wyrobić na jednolite ciasto. Rozwałkować i kroić na prostokąty, smarować marmoladą i składać na pół. Dobrze ścisnąć brzegi, żeby nadzienie nie wypłynęło. Piec w 190 stop na złoty kolor.