

Bačovské taštičky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- brambory 1 kg
- polohrubá mouka 350 g
- krupice 70 g
- vejce 2 ks
- sůl a pepř 1 ks
- brynz 300 g
- pažitka 1 svazek
- anglická slanina 200 g

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Slovensko

Postup:

Brambory ve slupce uvaříme doměkka. Slijeme, necháme okapat a oloupeme. Nastrouháme najemno do mísy, přidáme polohrubou mouku, krupici, vejce a špetku soli. Vypracujeme hladké nelepivé těsto. Pažitku nasekáme najemno, polovinu brynz rozmícháme s pažitkou a dochutíme pepřem. Těsto rozválíme asi na 1cm a vykrájíme kolečka s průměrem 5cm. Rozdělíme na ně brynz s pažitkou, přehneme napůl a okraje stlačíme. Vaříme ve vroucí osolené vodě 5-8 minut, když vyplavou, tak je vyjmeme a propláchneme teplou vodou. Slaninu vyškváříme. Taštičky na talířích přelijeme vypečenou slaninou a posypeme brynzou.