

Houbové taštičky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Čerstvé houby 450 g
- Česnek 1 stroužek
- Kmín 0.5 lžička
- Čerstvý tymián 1 hrst
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Brambory 500 g
- Polohrubá mouka 400 g
- Prášek do pečiva 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Vejce 1 ks
- Olivový olej 4 lžíce
- Cibule 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Začnu houbami. Očistím je a úhledně nakrájím. Pak na pánvi rozpálím dvě lžíce másla, nechám na něm zesklovatět nadrobno nakrájenou cibulku, přidám na tenké plátky nakrájený česnek, nechám ještě asi minutu restovat, Přidám houby, kmín, tymián, osolím a opepřím. Houby dusím a občas promíchám pod pokličkou asi 10 minut. Sundám je z plotny a nechám vychladnout.

Nastrouhám brambory na jemném struhadle, přidám k nim mouku smíchanou s práškem do pečiva a solí, vejce a promíchám. Těsto nenechávám stát, protože by zřídlo. Rozválím ho na placku a nakrájím na čtverce velké asi 8 x 8 cm. Naplním je houbami, přehnu a přimáčknu okraje.

Mezitím se mi už ve velkém hrnci vaří osolená voda. Vhodím do ní taštičky a nechám je vařit tak dlouho, až vyplavou na povrch – tedy asi tak 5 minut. Taštičky vyndám děrovanou naběračkou a rozdělím na talíře.

Když se taštičky vaří, osmahnu si cibulku. Na pánvi rozežreju olej, vhodím do něj dvě cibule nakrájené na kolečka a na středním ohni ji restuju dozlatohněda. Osmaženou cibulkou ozdobím hotové taštičky.