

Tvarohové tašky s cibulkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 200 g
- cibule 1 ks
- hladká mouka 250 ks
- sádlo 50 g
- tvaroh 250 g
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z mouky, tvarohu, nastrouhaných brambor, vajec a soli rychle zpracovat těsto, na pomoučeném vále vyválet placku asi 4mm silnou, vykrájet kolečka, na každé dát umleté maso (nebo uzeninu), přeložit, dobře přisknout a vařit v osolené vodě asi 5-6 minut. Scedit a podávat s osmaženou cibulkou. Vhodná je jakákoliv zeleninová příloha.