

Pansooti

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bazalka 2 snítka
- hladká mouka 300 g
- směs bylinek 1 svazek
- parmezán 300 g
- rajčata 150 g
- riccota 200 g
- strouhanka 2 lžíce
- žloutky 5 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Mouku, 3 žloutky a špetku soli dát do mísy a uhnětat do hladkého těsta. Zformovat do bochánku, přikrýt a nechat 20 minut odpočinout. Rajčata pokrájet, bylinky posekat, ricottu rozmíchat se zbývajícimi žloutky. Vmíchat parmezán, strouhanku, rajčata a bylinky, náplň osolit a opepřit. Těsto vyválet na pomoučeném válu na plát silný asi 2 mm a rozpůlit. Z náplně vypichovat lžičkou porce o velikosti lískového oříšku a pokládat je v odstupech 5 cm na první polovinu těsta, zakrýt druhou polovinou těsta a mezi kopečky náplně těsto přimáčknout. Rádýlkem vykrájet taštičky a nechat je přikryté asi 30 minut odpočinout. Ve velkém hrnci uvést do varu dostatečné množství osolené vody a taštičky v ní vařit asi 4 minuty, pak je vyndat děrovanou podběračkou a nechat okapat. Pansooti upravit na talíře, ozdobit bazalkou, posypat parmezánem, podávat s rajskou omáčkou.

