

Taštičky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory vařené 250 g
- mouka hladká 110 g
- krupice 30 g
- vejce 1 ks
- žloutek 1 ks
- povidla 80 g
- cukr skořicový 1 ks
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nastrouháme brambory najemno, přidáme mouku, krupici, vejce, žloutek, sůl a zpracujeme v těsto.

Vyválíme váleček, nakrájíme ho na kousky a tvoříme placičky, které plníme povidly. Okraje pečlivě stiskneme, aby nám při vaření nevytekla náplň.

Taštičky vkládáme do vařící vody a zvolna vaříme (krátce po zavaření je lehce odlepíme vařečkou od dna), dokud nevyplavou. Hotové sypeme skořicovým cukrem a pokapeme povidly.