

Bramborové taštičky s hlívou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- vařené brambory 700 g
- hlíva ústřičná 400 g
- drcený kmín 1 špetka
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- polohrubá mouka 200 g
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Uvařené a nastrouhané brambory dejte do mísy. Přidejte utřené máslo, sůl, pepř, vejce a promíchejte. Nakonec vmíchejte mouku a těstíčko dobře propracujte. Hotové bramborové těsto vyválejte na vále na 1 cm tlustou placku. Z těsta nakrájejte rádýlkem čtverce asi 6x6 cm. Hlívu poduste asi 15 minut s kmínem a solí na tuku. Hmotou naplňte čtverce z bramborového těsta, přehněte je, dobře uzavřete, obalte v trojobalu jako řízek (nebo můžete obalovat v těstíčku) a osmažte.