

Třešňové taštičky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- **Těsto**

- vařené brambory 250 g
- polohrubá mouka 250 g
- tvaroh 250 g
- mléko 100 ml
- vejce 1 ks
- sůl 1 špetka

- **Náplň**

- třešně 300 ks

- **Ostatní**

- měkký tvaroh 100 g
- tvrdý tvaroh 100 g
- moučkový cukr 100 g
- máslo 50 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Dopředu uvařené brambory oloupeme a nastroháme, přebytečnou vodu slijeme
2. Přidáme měkký tvaroh, polohrubou mouku, vejce a mléko, na vále zaděláme těsto, které pak rozválíme na plát asi 5 mm silný

3. Z rozváleného těsta vypichujeme tvořítkem nebo pomocí sklenice kolečka, ta plníme vždy 2-3 třešněmi, těsto přehneme do tvaru půlměsíčku a okraje dobře přitiskneme
4. Postup opakujeme, až vytvoříme všechny taštičky, připravené vaříme v mírně osolené vodě asi 6 minut
5. Tvrdý tvaroh ustrouháme na hrubším struhadle, v menším hrnečku rozpustíme máslo
6. Hotové taštičky rozdělíme na jednotlivé talíře, každou porci omastíme máslem, posypeme nastrohaným tvrdým tvarohem a posypeme moučkovým cukrem
7. Nakonec na talíře dáme oslazený měkký tvaroh a ihned podáváme.