

Zelné taštičky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- listové těsto 1 ks
- kysané zelí 1 ks
- uzené maso 200 g
- cibule 1 ks
- sušený česnek 1 lžička
- trocha soli a pepře 1 ks
- olej podle potřeby 1 ks
- vejce 1 ks
- kmín podle chuti 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Listové těsto na pomoučeném vále vyválíme a rozdělíme na několik čtverečků. Velikost si může každý zvolit podle toho, jak velké chce taštičky mít.

Na pánvičce krátce orestujeme cibuli a uzené nakrájené na kostky a necháme okapat od oleje. V míse pak smícháme kysané zelí, orestované maso s cibulkou, sušený česnek a okořeníme solí a pepřem.

Směs klademe na čtverečky, zabalíme, potřeme vejcem a posypeme kmínem. Vložíme do trouby vyhřáté na 150 °C a pečeme dozlatova.