

Zelné taštičky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Polohrubá mouka 150 g
- Uvařené brambory 5 ks
- Vejce 1 ks
- Hlávkové zelí 200 g
- Olej 4 lžíce
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1. Z mouky, nastrouhaných vařených brambor, vejce a soli připravíme těsto.
2. Rozválíme ho a vykrajujeme dvoudecilitrovou skleničkou kolečka, která plníme takto připravenou náplní: cibuli drobně nasekáme a podusíme na oleji.
3. Přidáme na nudličky nakrájené zelí, osolíme a dusíme doměkka.
4. Zchladlým zelím plníme, přehneme a při kraji stiskneme, aby se těsto spojilo.
5. Taštičky uvaříme v osolené vodě.