

Zelné taštičky s uzeným masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- listové těsto 1 ks
- kysané zelí 500 g
- uzené kostky 200 g
- cibule 1 ks
- sušený česnek 1 lžička
- sůl, pepř 1 ks
- olej, vejce 1 ks
- kmín 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

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

Na pánvičce si krátce orestujeme cibuli a uzené kostky a necháme okapat od oleje. V míse 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 vyhřáté trouby na 150 °C a pečeme dozlatova.