

Taštičky s nádivkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- žervé 1 ks
- vejce 2 ks
- niva 150 g
- sůl 1 špetka
- těsto listové 0.5 ks
- mandle 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Žervé lehce rozetřeme s jedním vejcem, přidáme jemně nastrouhanou nivu a osolíme. Rozmražené listové těsto rozválíme na pomoučeném válu na tenký plát, nakrájíme ho na čtverečky a poklademe je troškou nádivky.

Okraje čtverečků potřeme vodou, přeložíme je do tvaru obdélníků a dobře přitiskneme. Taštičky potřeme rozšlehaným vejcem, dáme na plech a posypeme krájenými loupanými mandlemi. Pečeme na 220 °C, po pěti minutách teplotu zmírníme. Upečeme dozlatova.