

Taštičky s překvapením

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **Těsto**

- těsto listové 1 ks

- **Náplň**

- cibule 3 ks
- dle potřeby olej na smažení 1 ks
- maso mleté 200 g
- žampiony čerstvé 250 g
- niva 100 g
- trochu kečup 1 ks
- pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdřív si připravíme náplň: na oleji orestujeme nakrájenou cibuli, přidáme mleté maso, sůl a pepř a nakonec nadrobno pokrájené žampiony. Vše smažíme asi 5 minut.

Těsto rozdělíme na tři díly, ze kterých postupně vyválíme slabou placku. Pak ji rozkrájíme na čtverce (podle toho, jak chceme mít taštičky velké).

Na čtverečky klademe náplň, kousky nivy a kečup. Poté okraje přimáčkneme vidličkou, dáme na plech a pečeme asi 20 minut při 180 °C.

Poznámka:

Jestliže ti nevadí česnek, přidej do náplně 1-2 rozetřené stroužky. Žampiony můžeš nahradit čerstvými lesními houbami nebo hlívou.