

Taštičky plněné jablky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- **Těsto**

- Brambor 300 g
- Polohrubá mouka 140 g
- Vejce 1 ks
- Sůl dle potřeby 1 ks

- **Náplň**

- Jablka 2 ks
- **Na posypání**
- Vlašské ořechy 1 hrst
- Moučkový cukr 1 ks
- Máslo na polití 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Jablka oloupeme, odstraníme jádřince, nastrouháme na hrubším struhadle a podusíme s trochou cukru. Brambory uvaříme ve slupce, necháme vychladnout a oloupeme. Potom nastrouháme nebo pomeleme na masovém mlýnku. K bramborám přidáme mouku, vejce, trošku soli a vypracujeme těsto, které hned vyválíme na plát asi 1/2 cm silný. Obrácenou sklenicí vykrajujeme kolečka. Doprostřed položíme lžičku připravených jablek, těsto přehneme a a okraje pevně stiskneme, aby nevytekla náplň. Taštičky hned vkládáme do vařící osolené vody a vaříme 7-8 minut. Potom vyjmeme

dírkovanou naběračkou , aby odtekla voda. Hotové jídlo na talíři posypeme mletým cukrem, máslem a nastrohanými vlašskými ořechy.

Rada - Těsto zpracujeme hned, protože při delším stání řídne. Pokud přidáme do těsta větší vejce a těsto je řídké, tak přidáme podle potřeby mouku.