

Tvarohové taštičky se šunkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Polohrubá mouka 200 g
- Vejce 2 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- **Náplň**
- Měkký tvaroh 250 g
- Krutí šunka 120 g
- Smetana 30% 1 lžíce
- Čerstvá bazalka lístky 5 ks
- Sůl - dle chuti 1 špetka
- **Omáčka**
- Jemný hrášek 200 g
- Bylinky (oregano, petrželka, tymián) 1 svazek
- Máslo 20 g
- Jarní cibulka 1 ks
- Nakrájený estragon 1 lžíce
- Cukr 1 lžíce
- Česrtvě mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z mouky, vajec a olivového oleje vypracujeme tuhé těsto. Rozdělíme ho na třetiny, každou zabalíme do mikrotenové fólie a necháme asi 30 minut odležet. Tvaroh rozmícháme se smetanou, drobně nakrájenou bazalkou a šunkou a podle chuti osolíme. Každou část těsta rozválíme na pomoučeném válu na co nejtenčí plát a na polovinu každého plátu si jen naznačíme čtverce. Do jejich středu dáme lžičku tvarohové náplně, okraje čtverců potřeme po stranách lehce vodou, překryjeme je druhou polovinou každého plátu a okraje k sobě pevně přimáčkujeme. V kastrolu rozpustíme máslo, přidáme hrášek a nakrájenou cibulku, osolíme, opepříme, přidáme cukr a krátce orestujeme. Vše zalijeme studenou vodou, přidáme svazek bylinek, přiklopíme a přivedeme k varu. Pokličku odstraníme, povaříme 15 minut, vyjmeme bylinky, omáčku rozmixujeme, necháme přejít varem a vmícháme estragon. Složené pláty těsta s náplní nakrájíme na čtverce a uvaříme ve vroucí osolené vodě asi 4 minuty. Podáváme je s teplou omáčkou.

Poznámka:

+ 30 minut odležet