

Mrkvové taštičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 350 g
- Mrkev 250 g
- Hera 200 g
- Prášek do pečiva 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Hladká mouka na podsypání 1 ks
- Marmeláda na plnění 1 ks
- Vejce na potřetí 1 ks
- Moučkový cukr na posypání 1 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omytou a očištěnou mrkev nastroháme najemno. Prosátou mouku smícháme s práškem do pečiva a solí. Přilijeme do ní zchladlou rozpuštěnou heru, přidáme nastrohanou mrkev a vypracujeme těsto. Pokud je těsto lepivé, přidáme trochu mouky. Zabalíme do fólie a dáme do chladna odpočinout. Potom těsto tence rozválíme a pomocí tvořítka děláme taštičky, které plníme dobrou zavařeninou. Vyválené těsto můžeme také rozkrájet na čtverečky, naplnit, přeložit na trojúhelníky a dobře přimáčknout vidličkou. Taštičky přeložíme na plech s pečícím papírem a potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme v troubě vyhřáté na cca 170°C. Vychladlé taštičky posypeme moučkovým cukrem.