

Pečené bramborové taštičky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vařené brambory 500 g
- Polohrubá mouka 300 g
- Máslo 80 g
- Sůl 1 lžička
- Vejce 1 ks
- Mleté uzené maso 1 ks
- Bílek na potřetí 1 ks
- Semínka na posypání 1 balení

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Studené vařené brambory nastroháme, přidáme mouku, vejce, rozehřáté zchladlé máslo a osolíme. Vypracujeme těsto, rozválíme na plát cca 4 mm a nakrájíme čtverce 10 x 10 cm. Naplníme mletým uzeným masem (jsou dobré i s jinou náplní) a přehneme na trojúhelníky. Dobře uzavřeme, přimáčkneme vidličkou, potřeme rozšlehaným bílkem a posypeme kořením nebo semínky. Vložíme na plech s pečícím papírem a upečeme v troubě vyhřáté na 170 - 190°C. Podáváme se zeleninou.