

Taštičky z tvarohového těsta plněné zeleninou

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Těsto: 125 g měkkého tvarohu

125 tuku

špetka soli

150 g polohrubé mouky

4 lžíce nadrobno nakrájených zelených natí (petrželka

pažitka

kerblík)

mouka na vál.

Náplň: asi 150 g dušené zeleniny (karotka

kedlubna

cuketa

patison)

1 vejce

1 lžička vegety

drcený kmín

několik lístků estragonu

50 g strouhaného sýra.

Postup

Tvaroh rozšleháme s tukem, solí a natěmi, s moukou vypracujeme těsto. Přikryjeme, necháme krátce odležet. Dušenou zeleninu nasekáme, přidáme 1 vejce, koření, estragon, část sýra, promícháme. Těsto po částech rozválíme, vykrajujeme taštičky, plníme. Přendáme na plech, potřeme zbylým rozšlehaným vejcem, posypeme zbylým sýrem, pečeme v troubě vyhřáté na 200°C dozlatova. Podáváme teplé k masovým vývarům, jako zákusek k pivu, vínu i čaji.