

Technologický postup

Suroviny na prípravu 2 porcií:

Cesto: 120g polohrubej múky
250g očistené uvarené zemiaky
½ vajce
soľ
50g polohrubá múka na podsypenie

Plnka: 50g šampiňónov / 1 ks/
50g tvrdý syr
2 strúčiky cesnaku
50g cibule / ½ cibule/
50 g masla
50 g výpek z mäsa
100 g pečeného kuracieho mäsa
vegeta, soľ

Na poliatie: 50 g slaniny
70 g cibule / 1 ks cibule/

Podávame s kyslou smotanou a s čerstvou pažitkou

POSTUP:

Cesto: Zemiaky uvaríme v šupke, olúpeme ich a studené nastrúhame na strúhadle. K zemiakom pridáme soľ, vajce, múku a vypracujeme cesto. Cesto vyvaľkáme a vykrojíme z neho kolieska (vykrajovačka s priemerom 7 cm), ktoré naplníme plnkou. Naplnené kolieska preložíme, okraje pospájame pomocou vidličky a dáme variť do mierne osolenej vriacej vody s trochou oleja, až kým nevyplávajú na povrch. Uvarené taštičky vyberieme a necháme odkvapkať.

Mäso: Kuracie mäso osolíme a okoreníme korením na pečené mäso. Dáme piecť. Vychladnuté mäso vykostíme, výpek z mäsa použijeme pri príprave plnky.

Plnka: Na rozpustené maslo dáme na kocky pokrúpanú cibuľu, pridáme očistené, nakrájané šampiňóny a výpek s mäsa. Spolu dusíme asi 15 – 20 minút. Potom pridáme na kocky nakrájané mäso, roztláčený cesnak, soľ, vegetu podľa chuti a krátko orestujeme všetky suroviny spolu. Nakoniec plnku spojíme postrúhaným syrom. Vychladnutou plnkou plníme kolieska zo zemiakového cesta.

Hotové taštičky podávame poliate usmaženou slaninou a cibuľou. Jedlo dozdobíme a dochutíme kyslou smotanou a čerstvou pažitkou.

