



Cibulovo-švestkové taštičky

asi 16 kusů



střední obtížnost

do 45 minut



Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)

Na těsto:

500 g hladká mouka
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker
1 zarovnaná KL sůl
1 zarovnaná KL cukr
4 PL olej
4 PL balsamický ocet bílého
250 ml voda teplé

Na náplň:

200 g sušené švestky
cibule červené větší
4 PL olej
sůl
1 zarovnaná PL cukr
2 PL balsamický ocet bílého
150 g zakysaná smetana

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s droždím, solí a cukrem. Přidáme olej, ocet a vodu a ručně vypracujeme dohladka. Těsto zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme asi 45 minut na teplém místě kynout.
- 2 Na přípravu náplně nakrájíme švestky na malé kousky a cibuli nadrobno. V hrnci rozpálíme olej, přidáme cibuli a sůl a asi 15 minut dusíme. Přidáme cukr, ocet a švestky a asi 5 minut povaříme. Nakonec vmícháme zakysanou smetanu a necháme vychladnout.
- 3 Vykynuté těsto na pomoučené pracovní ploše rozdělíme na poloviny. Z každé vyválíme plát asi 20 x 30 cm a rozkrájíme ho na 8 obdélníků. Náplň nanese na polovinu obdélníku tak, aby zůstal volný okraj široký asi 1 cm. Zarolujeme, konce přitiskneme k sobě a položíme na plech vyložený papírem na pečení spojem dolů. Povrch taštiček uprostřed ostrým nožem nakrojíme a trochu rozevřeme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 25 minut

- 4 Taštičky podáváme nejlépe teplé.





Tip:

- Pro posílení chuti švestek můžeme do náplně přidat nadrobno nakrájenou anglickou slaninu.

