



Silvestrovské taštičky

asi 24 porcí



střední obtížnost

do 60 minut



- 1 Na přípravu těsta uvaříme brambory ve slupce doměčka, odstavíme a necháme zchladnout. Poté je oloupeme a na jemném struhadle nastrouháme. V míse smícháme mouku s droždím, solí a cukrem. Přidáme nastrouhané brambory, mléko a vejce a ručně vypracujeme hladké těsto. Těsto zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě asi 45 minut kynout.
- 2 Na přípravu náplně nakrájíme zelí na tenké proužky. Na pánvi rozpustíme máslo a vložíme na kostičky nakrájenou slaninu. Přidáme zelí, cukr, kari, kmín, pepř a sůl a restujeme asi 3 minuty. Poté odstavíme a vložíme do mísy. Vmícháme zakysanou smetanu nebo Creme VEGA a ořechy a necháme vychladnout.
- 3 Vykynuté těsto na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme na plát o tloušťce asi 0,5 cm a vykrajujeme kolečka. Náplň nanese na 1 polovinu kolečka, které přehneme a pomocí vidličky k sobě okraje pořádně přitlačíme, aby nám náplň nevytekla. Taštičky nanese na plechy vyložené papírem na pečení a potřeme pomocí štětce nebo mašlovačky žlutkem smíchaným s mlékem. Povrch posypeme kmínem, vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 25 minut

Přísady::

Na těsto:

300 g brambor
450 g hladká mouka
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker
2 zarovnaných KL sůl
1 zarovnaná KL cukr
100 ml mléko polotučné
1 ks vejce

Na náplň:

350 g hlávkové zelí
1 PL máslo
50 g slanina
1 zarovnaná KL cukr
1 KL kari koření
pepř čerstvě mletý
sůl
75 g Creme VEGA Dr. Oetker (nebo zakysaná smetana)
50 g ořechy lískové (nasekané)
1 zarovnaných KL kmín

Na potřetí a posypání:

1 ks žloutek
1 PL mléko polotučné
1 zarovnaných PL kmín

Ještě potřebujeme:

pánev na smažení
2 ks plech na pečení
formička na vykrajování kulatá (ø 10 cm)





- 4 Taštičky podáváme teplé nebo studené.

