

Bramborové taštičky plněné uzeninou



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

430 kalorií , 2 g cukrů , 2 g tuků , 13 g bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborove-tasticky-plnene-uzeninou>

Příprava

Z těsta v prášku s přidáním vejce a vody zaděláme těsto a necháme odležet. Uzeninu nakrájíme na kostičky. Těsto rozválíme na pomoučném vále na plát tak 3-4 mm tlustý, širší sklenicí vykrajujeme kolečka. Do středu každého kolečka dáme kopeček nakrájené uzeniny, v polovině přeložíme, okraje přitiskneme a vaříme v osolené vodě asi 8-10 minut. Podáváme omaštěné rozškvařenou slaninou a s hlávkovým salátem.



Tip k receptu

Dobré je jako příloha kysané zelí.

Ingredience

- ✓ 1 balení Bramborového těsta v prášku
- ✓ 1 vejce
- ✓ 300 g uzeniny
- ✓ 1/2 hrnečku hladké mouky
- ✓ 300 g slaniny

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Hlavní chod