

Houbové taštičky



Obtížnost:

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

1886 kalorií , **4 g** cukrů , **121 g** tuků , **35 g** bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/houbove-tasticky>

Příprava

Rozehřejeme máslo. Oddělíme žloutky od bílků. Do mísy dáme mouku, žloutky, tekuté máslo, sůl a 5 lžic vlažné vody. Z přísad vypracujeme hladké vláčné těsto, zabalíme jej do fólie a necháme jej asi 30 minut odpočívat při pokojové teplotě. Houby očistíme a třeně vykrojíme. Rozehřejeme máslo a kloubouky hub na něm asi 5 minut zvolna opečeme. Vyjmeme a přebytečný tuk necháme vsáknout do papírové utěrky. Rozmarýn a šalvěj opereme, lístky otrháme a nasekáme. Riccotu rozmícháme s bylinkami, citronovou šťávou, solí a pepřem. Kloubouky hub naplníme sýrovou směsí. Z těsta vyválíme na pomoučeném vále tenký plát a vykrojíme z něj kolečka. Průměr asi 14 cm. Doprostřed každého dáme jeden naplněný kloubouk. Okraje těsta potřeme bílkem, přeložíme přes kloubouk a pevně stiskneme. Olej rozpálíme na 180 °C a taštičky v něm dozlatova osmažíme. Po vyjmutí vždy necháme přebytečný tuk vsáknout do papírové utěrky.

Ingredience

- ✓ 40 g másla
- ✓ 2 vejce
- ✓ 200 g hladké mouky
- ✓ špetka soli
- ✓ Náplň: 16 větších hub
- ✓ 1 lžíce másla
- ✓ 1 snítka rozmarýnu
- ✓ 1 snítka šalvěje
- ✓ 75 g sýru ricotta
- ✓ pár kapek citronové šťávy
- ✓ sůl a pepř dle chuti
- ✓ 4 lžíce oleje na smažení

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Něco extra, Vegetarián, Hlavní chod



Tip k receptu

Do sýrové směsi můžete přidat i trochu šunky.