

Plněné taštičky (Radek-zadek)

Křehké tvarohové taštičky



- 250 g hladké mouky
- 250 g tuku na pečení
- 250 g tvarohu
- 1 rozšlehané vejce na potřetí
- zavařenina, povidla nebo jiné náplně (tvarohová, ořechová, maková...)

Smícháme mouku s rozkrájeným změkklým tukem a tvarohem a vypracujeme hladké těsto. Těsto rozválíme na plát a taštičkovačem vykrajujeme kolečka, lžičkou vložíme náplň, přehneme a zmačkneme okraje. Hotové taštičky naskládáme na plech s pečícím papírem, potřeme rozšlehaným vajíčkem a pečeme do zlatova (170-180°C, cca 10 min.).



From:
<https://kucharka.cesty.in/> - **Kuchařka**

Permanent link:
https://kucharka.cesty.in/plnene_kapsicky

Last update: **2024/07/20 19:31**

