

Recept

Varenyky

Taštičky plněné bramborami nebo tvarohem

Pro čtyři osoby:

- ½ kg hladké mouky
- 1 tvaroh (co nejmíň tekutý)
- 4 velké brambory
- 1 zakysaná smetana
- 3 vejce
- 1 velká cibule
- Olej, sůl, máslo

Nejprve uvaříme brambory v osolené vodě. Rozhřejeme je jako na bramborovou kaši. Na oleji osmažíme nadrobno nakrájenou cibulku. Vmícháme do brambor.

Vzniklou směs vychladíme.

Těsto připravíme smícháním mouky, špetky soli, vajec a vody, přičemž mouku a vodu během zpracovávání těsta přidáváme tak, aby se výsledné těsto nelepilo vůbec na ruce. Těsto vyválíme na 2mm. Vykrajujeme z něj např. pomocí skleničky kolečka.

Na kolečka dáme právě tolik směsi z brambor, abychom mohli taštičku pohodlně zabalit, aby směs nevytékala. Dobře zapravíme okraje. Taštičky vaříme v osolené vodě po dobu 10-15 minut. Anebo od toho momentu, co vyplanou na povrch vařte 5 minut. Pozor!- po vytažení z vody se rychle začnou lepit, proto je rozdělte, nebo pomažte máslem. Uvařené taštičky ozdobíme osolenou zakysanou smetanou. Druhá varianta náplně je osolený tvaroh, do kterého můžete přimíchat žloutek (míň to vytéká).

