

Masovo-pórkové tašky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 8

242 kalorií , **20 g** cukrů , **16 g** tuků , **2 g** bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/masovo-porkove-tasky>

Příprava

Na pánvi potřené olejem orestujeme mleté maso dohněda. Osolíme, okořeníme, přidáme kečup a pokrájený pórek a všechno společně smažíme za stálého míchání doměkka. Ochutíme chilli a necháme vychladnout. Těsto rozdělíme na tři části. Každou rozválíme na obdélník. Středem obdélníku rozprostřeme masovou směs, zabalíme, uložíme na plech a potřeme rozšlehaným vejcem. Posypeme kmínem a vložíme do trouby vyhřáté na 230°C. Upečeme dozlatova (asi 15 minut).

Ingredience

- 400 g listového těsta
- 600 g mletého masa
- 1 větší pórek
- špetka soli
- troška mletého pepře
- troška oregana
- 100 ml kečupu
- špetka chilli koření
- 1 vejce
- troška kmínu
- 1 lžíce oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Návštěva, Párty občerstvení