Bramborové taštičky

Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: **4**

2100 kalorií , **2 g** cukrů , **123 g** tuků , **28 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: https://srecepty.cz/bramborove-pasticky

Příprava

Do hrnce s osolenou vroucí vodou dejte vařit brambory ve slupce. Vařte doměkka, asi 15–20 minut. Pak je nechte vychladnout a oloupejte. Do mísy vsypte mouku i krupici a rozdrobte máslo. K mouce prolisujte nebo nastrouhejte vařené brambory. Vejce rozklepněte. Žloutek přidejte do mísy, bílek uschovejte do hrnečku na potírání. Přidejte špetku soli a vypracujte nelepivé, pružné těsto. Zabalte ho do fólie a uložte na 30 minut do lednice. Odleželé těsto rozválejte na podlouhlý obdélníkový tvar a třikrát ho přeložte. Dejte ho opět na 30 minut odležet. Pak ho zase rozválejte, třikrát přeložte a znovu rozválejte na slabý plát. Z něj potom vykrájejte kulatou formičkou kolečka nebo vyřežte obdélníky. Posypte sýrem a stočte do válečků. Připravené tvary naskládejte na plech vyložený pečicím papírem. Potřete je bílkem, posypte zbylým sýrem a pečte v troubě vyhřáté na 200 °C dozlatova, asi 25 minut.

Tip k receptu

Přehýbané a odleželé těsto se při pečení nafoukne a je křehčí. Pokud ale nemáte čas, stačí je složit jen jednou. Tyhle paštičky se dříve podávaly ke zvěřině, ale jsou výborné také samostatně jako slané chuťovky.

Ingredience

- 2 menší brambory
- 100 g hladké pšeničné mouky
- 100 g krupice
- 140 g másla
- 1 vejce
- špetka soli
- 100 g strouhaného ementálu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Příloha, Párty občerstvení, Svačinka