

# Idrijské taštičky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- **náplň**
- petrželka 2 lžíce
- cibule 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- brambory 3 ks
- olej 3 lžíce
- strouhanka 1 lžíce
- majoránka 1 ks
- **těsto**
- voda 0.5 dl
- olej 1 lžíce
- vejce 3 ks
- mouka 500 g

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Slovinsko

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Brambory uvaříme ve slané vodě doměkka.

Cibuli oloupeme a nasekáme najemno. Rozpálíme olej a cibuli osmažíme dozlatova. Uvařené

brambory rozštouháme, osolíme, opeříme a přidáme do nich smaženou cibulku. Směs okořeníme majoránkou, petrželku a lžící strouhanky. Vše důkladně promícháme.

Z mouky, vajec, vody a oleje vypracujeme o něco měkčí těsto než na nudle, rozdělíme je na dva díly a každý díl tence rozválíme. Pak na jeden plát po lžičkách naklademe bramborovou nádivku. Kopečky nádivky klademe na prst od sebe. Druhý plát potřeme ušlehaným vejcem a potřenou stranou položíme na plát s kopečky nádivky. Horní plát přitiskneme kolem kopečku k dolnímu, aby se spolu slepily. Pak je tvořítkem rozkrájíme.

Připravené taštičky uvaříme ve slané vodě.