

MRKVÁNKY S POVIDLY NEBO UZENÝM

Suroviny na těsto:

250 g hladké mouky
200 g špaldovy celozrnné mouky
250 g nastrouhané mrkve
1 kypřící prášek do pečiva
250 g másla nebo Hery

Další suroviny:

hladká mouka používaná při válení těsta
1 vajíčko na potřeni
povidla
libové uzené
tvrdý sýr
sezamová nebo lněná semínka



Postup:

Ze všech suroviny na těsto vypracujeme hladký bochánek, který necháme na 1 hodinu uležet v lednici zabalený v sáčku, aby neokoral.

Troubu si rozejdeme na 170 °C. Na plech si rozprostřeme pečící papír.

Rozválíme na pomoučeném válu velmi tenký plát těsta a vykrajovátkem vykrajujeme kolečka, která plníme povidly nebo uzeným a sýrem. Vykrajovátko zároveň naši plněnou taštičku uzavře. Stačí hotovou taštičku jen položit na pečící papír a potřít rozšlehaným vajíčkem.

Při slaném plnění doporučuji kostičky uzeného masa a sýru nakrájet velmi malé a povrch taštičky opět potřít rozšlehaným vajíčkem, posypat solí a sezamovými nebo lněnými semínky.

Pečeme při 170 °C cca 15 minut. Sladkou variantu můžeme pocukrovat.



A jak dlouho vydrží? U nás jen do druhého dne, i bez zakrytí vůbec neokoraly 😊. A plnit je můžete čímkoliv dobrým, hlavně foremným!