

Zemiaková taška

Potrebuje

- - 1kg zemiaky uvarené v šupke
- - soľ
- - vajce
- - hladká múka, toľko koľko zemiaky naberú do seba
- - 3 ks maxi črievka Karička
- - masť alebo maslo na potretie

Postup

Vychladnuté zemiaky postrúhame na jemno, pridáme soľ, vajíčko, hladkú múku, vypracujeme cesto. Rozdelíme na 5 rovnaké diely. Rozvaľkáme. Potrieme tenko roztopenou masťou alebo maslom. Potom potrieme Karičkou, stočíme ako palacinku. Uložíme na vymastený plech a ešte potrieme masťou alebo maslom po povrchu. Dáme piecť na 180C na asi 40 min. Po upečení ešte teplé potrieme roztopenou masťou alebo maslom.

Tento recept nám posielala: Edita z Pohronského Ruskova

náročnosť: nízka

čas: 90 až 110 minút

porcie: asi 40 kusov