

Bramborové taštičky se špenátem a ricottou

Suroviny

Těsto:

1.000 g	Bramborové těsto
1.000 g	Voda (studená)

Náplň:

150 g	Špenát sekaný
150 g	Ricotta
	Česnek, sůl, pepř



Výrobní postup

Na pánvi rozežřejeme olej, přidáme na jemno nasekaný česnek a orestujeme. Přidáme špenát, osolíme, opeříme a orestujeme. Po vychladnutí smícháme s ricottou.

Směs smícháme se studenou vodou, těsto vymícháme a necháme odležet 2-3 min. Těsto rozválíme na 0,5 cm silný plát, ze kterého vykrojíme malá kolečka. Kolečka plníme připravenou náplní, přehneme a okraje zmáčkne. Vaříme 8-10 min. Můžeme podávat omaštěné máslem, nebo přelité sýrovou omáčkou.

Zeelandia spol. s r.o.

Malšice 267

391 75 Malšice

Tel.: +420 381 791 811

Fax: +420 381 791 810

E-mail: info@zeelandia.cz