



## Plněné taštičky z máslového těsta

### Ingredience:

400 g hladké mouky  
1 ČL soli  
170 g másla  
1 vajíčko  
cca 60 ml studeného mléka  
200g Anglické slaniny Selection Schneider  
hrst sterilované kukuřice  
250 g hnědých žampionů  
2 hrsti strouhaného sýra

### Postup:

Připravíme si náplň. Na pánvi na trošce oleje opečeme nadrobno nakrájenou slaninu. Přidáme kukuřici, žampióny, osolíme a osmahneme. Přidáme nastrouhaný sýr a necháme roztéct. Odstavíme z ohně a necháme vychladnout.

Na těsto si smícháme hladkou mouku a sůl. Přidáme nakrájené máslo, vajíčko a studené mléko. Vypracujeme těsto, které následně rozválíme na pomoučené desce. Vykrajujeme středně velké kruhy.

Do středu dáme lžící náplně, těsto přeložíme na půl a okraje stlačíme vidličkou. Potřeme rozšlehaným vajíčkem a pečeme při teplotě 200 stupňů cca 25 minut do zlata. Podáváme se salátem a oblíbenou omáčkou.

