

Taške



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **1** jaje
- **1/2 kašičice** soli
- **po potrebi** vode

Još:

- **300 g** mlevenog maka
- **1 teglica** pekmeza
- **po ukusu** šecera

Priprema

U posudu za mešanje stavimo brašno, jaje, so i vodu onoliko koliko je potrebno da se umesi mekano testo. Na ravnoj površini testo razvuci oklagijom što tanje. Na jednu polovinu testa staviti pekmez u razmaku od 3 cm. Drugom praznom polovinom testa, prekriti površinu sa pekmezom. Ovako se dobiju taške. Oko svake taške dobro pritisnuti prstima i seci na kocke.

U lonac sipati vodu da provri sa malo soli. Kada voda provri ubaciti taške da se kuvaju. Kuvati oko 10 minuta dok neisplivaju na površinu. Gotove taške posipati mešavinom maka i šecera i slagati u ciniju.

Savet