

Vojvoanske taške



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2 kg** brašna
- 3 jajeta
- **malosoli**

Za nadev:

- **250 g** pekmeza od šljiva

I još:

- **300 g** mlevenih oraha

Priprema

U odgovarajućoj posudi pomešajte brašno dodajte jaja, so i uz postepeno dolivanje vode umesite kompaktno testo. Zatim testo prebacite na pobrašnjenu radnu površinu i mesite dok testo ne postane glatko i elasticno. Testo zatim pokrijte kuhinjskom krpom i ostavite da odmara oko 15 minuta. Na radnoj površini oklagijom testo razvucite u veliki krug debljine 2 mm. Na polovinu kruga stavite u jednakim razmacima gomilice pekmeza, pa prekrijte drugom polovinom testa.

Izmeu gomilica pekmeza, prstima spojite testo.

Zubcastim tockicem isecite jednake taske.

U vecoj posudi sa vrelom vodom kuvajte ih dok ne isplivaju na površinu. Vadite rešetkastom kašikom u hladnu vodu, ocedite i prelijte sa malo ulja. Taske pospite mešavinom šecera i oraha. Gotove taske dekorišite polovinama jezgra oraha i poslužite.

Savet