

SLANÉ LISTOVÉ ŠÁTEČKY

Potřebujeme:

1 kus listové těsto
na náplň to, co máme rádi



Postup:

Rozložíme si listové těsto, které rozdělíme na stejně velké čtverečky.



Připravíme si náplň. Nakrájíme šunku a sýr na jemno. Můžeme přidat to, co máme rádi – kukuřici, špenát, žampiony, koření... Směs vložíme do středu čtverečku.



Čtverečky přeložíme a okraje těsta dobře přimáčkneme k sobě. Šátečky si přeneseme na plech a potřeme rozšlehaným vajíčkem. Můžeme ozdobit sezamovým, lněným nebo jiným semínkem.



Slané listové šátečky upečeme v rozehráté troubě dozlatova.

