



Velikonoční šátečky s uzeným masem

Ingredience:

Na cca 12 ks

250 g Uzené rolované pleci Schneider

2 PL másla

2 PL hladké mouky

250 ml teplého mléka

2 hrstě baby špenátu

100 g strouhaného sýra Cheddar

Sůl, pepř, muškátový oříšek

1 listové těsto

1 vajíčko na potření

Postup:

Šátečky jsou výborným receptem, pokud vám zbyde uzené maso. Případně můžete uvařit uzené maso v menším objemu vody pouze pro tento recept společně s kuličkami černého pepře, bobkovým listem a vývar pak použijte na polévku.

Do pánve dejte rozehřát 2 PL másla. Jakmile začne bublat, přidejte za stálého míchání mouku. Míchejte, dokud směs nezíská zlatavou barvu a dosolte. Do takto vytvořené jíšky přidejte teplé mléko a rozmíchejte dohladka. Povařte.

Přidáme mletý černý pepř, muškátový oříšek dle chuti a špenát. Vše povaříme. Na závěr vmícháme kostičky uzeného masa a sýr. Směs necháme vychladnout.

Vyválíme si listové těsto, které rozdělíme na velké čtverce. Naneseme na ně náplň a přeložíme rohy směrem do středu. Potřeme rozšlehaným vajíčkem a pečeme při 200 stupních cca 20-25 minut. Podáváme s rukolou přelitou citronovou šťávou a olivovým olejem.

