



Listové taštičky s chřestem

Ingredience:

Čas: 30 minut

listové těsto

sýr brie

zelený chřest

Schneider Sitno salám

1 vajíčko

sůl, sezam

Postup:

Listové těsto si nakrájíme na čtverce. Každý čtverec natřeme vajíčkem. Diagonálně poklademe 3 kousky salámu, sýr brie na plátky a chřest.

Volné rohy čtverců přeložíme křížem přes sebe a každou taštičku potřeme vajíčkem, osolíme a posypeme sezamem.

Pečeme při teplotě 220 stupňů cca 20 minut.

