



Listové koláčky se šunkou a vajíčkem

Ingredience:

2 porce/ Čas: 30 minut

- 1 listové těsto
- 2 hrstě žampionů
- 3 vajíčka + 1 vajíčko na potřetí
- 6 plátků Rohlíkové šunky Schneider
- hrst parmezánu
- pažitka, sůl

Postup:

Listové těsto si rozrolujeme a rozřežeme na 6 čtverců. Přeneseme si je na plech vystlaný papírem na pečení, propícháme je vidličkou, potřeme vajíčkem a osolíme. Na každé listové těsto uložíme šunku.

Vložíme do trouby vyhřáté na 200 stupňů a pečeme cca 10 - 15 minut.

Těsto vyndáme a na polovinu dáme nakrájené žampiony a na zbylé 3 rozbijeme do středu každého listového těsta vajíčko. Všechny posypeme parmezánem a pečeme dalších 10 minut.

Na závěr posypeme pažitkou a podáváme teplé.

