

Taštičky z listového těsta

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 1

279 kalorií , 0 g cukrů , 27 g tuků , 7 g bílkovin

Autor: Alirtecka

Odkaz: <https://srecepty.cz/tasticky-z-listoveho-testa>

Příprava

Plátky listového těsta necháme asi 20 minut roztát. Omyjeme jarní cibulku, očistíme ji a i se zelenou natí nakrájíme na jemné proužky. Šunku nakrájíme na malé kostičky. Lučinu smícháme s jarními cibulkami, šunkou, rajčatovým protlakem, 1-2 lžícemi smetany, osolíme a opepříme. troubu rozehřejeme na 220°C. Plech na pečení opláchneme studenou vodou a neosušíme ho. Plátky těsta potřeme na krajích studenou vodou, lučinovou směs dáme na polovinu plátku, těsto přeložíme a okraje dobře přimačkáme vidličkou. Taštičky z listového těsta pokládáme na plech, potřeme je zbylou smetanou a pečeme v troubě při středním žáru 15-20 minut, až mírně zhnědnou. Potě sundáme z plechu a necháme vystydnout.

Ingredience

- 2 plátky listového těsta
- 2 jarní cibulky
- 1 velký plátek sendvičové šunky
- 100 g Lučiny
- 1 lžička rajčatového protlaku
- 2-3 lžíce smetany
- špetka soli
- špetka bílého pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Svačinka