

Vězičky z listového těsta



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 45min , Porce: 30

213 kalorií , **1 g** cukrů , **20 g** tuků , **3 g** bílkovin

Autor: Roxana

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

Příprava

Těsto rozválíme, a vykrájíme větší kolečka. Dvěma třetinám koleček vykrojíme uprostřed malá kolečka. Na vymazaný plech dáme plné kolečko, propíchneme párátkem, potřeme rozšlehaným a osoleným vejcem. Poté na každé plné kolečko položíme kolečko s otvorem, znovu potřeme a položíme další kolečko s otvorem a opět potřeme. Vršek posypeme sezamovými semínky a mákem. Dáme do předehřáté trouby a pečeme do zlatova. Mezitím nastrouháme nivu, přidáme najemno nakrájenou cibuli a papriku. Přidáme máslo, tvaroh a vše důkladně rozmícháme. Upečené a vychladlé vězičky naplníme a ozdobíme připravenou nivovou náplní.

Ingredience

- 1 listové těsto
- 2 vejce
- sůl
- 2 lžičky sezamu
- 2 lžičky máku
- 125 g másla
- 150 g Nivy
- 100 g tučného tvarohu
- 1 lžíce majonézy
- 1 cibule
- 1/2 lžičky mleté papriky
- 1 paprika

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Návštěva, Párty občerstvení

