

Brynzové šátečky s uzeným masem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 45min , Porce: 6

1522 kalorií , **0 g** cukrů , **119 g** tuků , **44 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/brynzove-satecky-s-uzenym-masem>

Příprava

Nejdříve z mouky, soli, 60 g másla a brynzy vypracujeme těsto. Náplň-Cibuli nakrájíme na kostičky a osmažíme na zbylém másle, vmícháme do ní na kostičky nakrájené uzené maso, prolisovaný česnek a 1 vejce.

Necháme poté vychladnout. Těsto rozválíme a uděláme čtverečky o velikosti asi 8x8 cm. Každý naplníme vychladlou směsí, přehneme do šátečku, okraje silně stlačíme, poté potřeme rozšlehaným vejcem a upečeme dozlatova.

Ingredience

- 100 g polohrubé mouky
- 100 g másla
- 100 g Brynzy
- špetka soli
- 2 vejce
- 150 g uzeného masa
- 1 cibule
- 1 stroužek česneku

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Návštěva, Rodina, Moučník, Párty občerstvení

