

Kapucínské špekáčky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

2205 kalorií , **15 g** cukrů , **139 g** tuků , **28 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/kapucinske-spekacky>

Příprava

Listové těsto vyválíme na plát asi 4 mm silný a nakrájíme jej na obdélníky o velikosti 9 x 12 cm. Obdélníčky potřeme na okraji žloutkem rozředěným mlékem. Špekáčky oloupeme, po délce rozřízneme, mezi dvě půlky vložíme vždy plátky sýra, který předem potřeme slabě hořčicí a opaprikujeme. Do středů připravených obdélníčků položíme plněné špekáčky, které zakryjeme těstem, jeho okraje stiskneme, povrch potřeme žloutkem, posypeme nastrohaným sýrem a na suchém plechu v hodně horké troubě rychle upečeme dozlatova.

Ingredience

- 500 g listového těsta
- 8 špekáčků
- 1-2 žloutky
- 2 lžíce mléka
- 8 plátků tvrdého sýra
- 3 lžíce Dijonské hořčice
- 1 lžíce sladké mleté papriky
- 1 balení strouhaného sýra

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod