

Šátečky s oříškovou náplní



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: **30**

3199 kalorií , **38 g** cukrů , **221 g** tuků , **50 g** bílkovin

Autor: Jana Langrová

Odkaz: <https://srecepty.cz/satecky-s-oriskovou-naplni>

Příprava

Rozinky namočíme asi na 2 hodiny do rumu. Plátky listového těsta necháme rozmrazit. Předehřejeme troubu na 200°C. Smícháme rumové rozinky s oříšky, cukrem, skořicí, medem a žloutkem. Listové těsto vyválíme a rozkrájíme na čtverečky. Rozšlehaným bílkem potřeme okraje čtverečků. Na každý plátek dáme do středu 1 lžící náplně. Rohy plátků překlopíme k sobě, stiskneme a šátečky potřeme rozšlehaným žloutkem. Plech vyložíme papírem na pečení, šátečky na něj položíme a pečeme 20 min.

Ingredience

- 1 lžíce rozinek
- 20 ml rumu
- 450 g listového těsta
- 1 vejce
- 150 g strouhaných lískových oříšků
- 1 lžíce cukru krupice
- troška skořice
- 2 lžíce medu
- 1 žloutek

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Rychlovka, Návštěva, Rodina, Dezert, Moučník

