Šátečky z listového těsta se šunkou a sýrem

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: **6**

527 kalorií , **9 g** cukrů , **27 g** tuků , **68 g** bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: https://srecepty.cz/satecky-z-listoveho-testa-se-sunkou-a-syrem

Příprava

Vyválené listové těsto rozkrájíme na cca šest stejně velkých čtverců. Každý čtverec potřeme z poloviny hořčicí a z poloviny kečupem. Na jednu z namazaných ploch naklademe sýr, šunku, sýr a opět šunku. Poté přehneme druhou polovinou listového těsta a spoje upevníme. Povrch vzniklého obdélníku 2x lehce nařízneme. Před pečením povrch potřeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme sezamovým semínkem. Pečeme na plechu vyloženém papírem na pečení přibližně 20 minut při 185°C.

Tip k receptu

Mezi sýr a šunku můžeme přidat i na drobno pokrájenou papriku.

Ingredience

- 1 balení listového těsta
- 2 balení plátkového sýra
- 200 g šunky
- 3 lžíce plnotučné hořčice
- 3 lžíce kečupu
- 2 lžíce sezamových semínek
- 1 slepičí vejce

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Rodina, Snídaně, Svačinka