

Syrové trojuholníky

Potrebuje

- - 15 dkg Karička tehla
- - 1 ks pochúťková smotana
- - 2 ks vajíčko
- - 15 dkg šunková saláma
- - mleté čierne korenie
- - pažitka
- - soľ
- - 500 g lístkové cesto

Postup

Nastrúhanú Karička tehlu pomiešame so smotanou, vajíčkom, šunkovou salámou, ktorú sme pokrájali na malé kocky, mletým čiernym korením a nasekanou pažitkou a podľa chuti osolíme. Lístkové cesto rozvaľkáme a rozrežeme na rovnaké štvorce. Na každý štvorec dáme Karičkovú zmes a štvorce prehneme tak, aby vznikli trojuholníky. Kraje trojuholníkov pritlačíme, aby sa spojili. Preložíme na plech, potrieme vajíčkom a pečieme pri 200°C 25 minút.

Tento recept nám posielala: Edita z Pohronského Ruskova

náročnosť: stredná

čas: 40 minút

porcie: 16 -20 kusov