

Bryndzové trojuholníky

Potrebuje

- - 15 dkg bryndza
- - 1 ks Karička črievko maxi
- - 1 ks cibuľa
- - mleté čierne korenie
- - mletá červená paprika
- - rasca
- - pažítka
- - 500 g lístkove cesto
- - 1 ks vajce

Postup

Bryndzu, Karička črievko, na drobno pokrúpanú cibuľu, mleté čierne korenie, mletú červenú papriku, môžeme dať aj rasca, na drobno pokrúpanú pažítku pomiešame. Lístkové cesto rozvalkáme a rozrežeme na rovnaké štvorce. Na každý štvorec dáme Karičkovo-bryndzovú zmes. Štvorce prehneme tak, aby vznikli trojuholníky. Kraje trojuholníkov pritlačíme, aby sa spojili a preložíme na plech. Potrieme vajčkom a pečieme pri 200°C 25 minút.

Tento recept nám posielala: Edita z Pohrosnkého Ruskova

náročnosť: nízka

čas: 40 minút

porcie: 16-20 kusov