

Lístkové mašličky

Potrebuje

- - 250 g lístkového cesta
- - 30 g roztopeného masla
- - 150 g Karička tehla
- - 100 g šunka/saláma

Postup

Lístkové cesto si rozvalkáme do tvaru obdĺžnika veľkosti 30x40cm. Natrieme roztopeným maslom, na ktoré nastrúhame a rovnomerne rozložíme Karička tehlu. Na to poukladáme plátky šunky, prípadne suchú salámu alebo údené mäso. Podľa toho čo máme radi. Jemne dlaňami zatlačíme do cesta. Teraz začneme cesto rolovať. Z jedného kraja do polovice a potom z druhej strany tiež do polovice, až nám vznikne roláda v tvare mašle. Roládu zatočíme do papiera na pečenie, aby držala po kope a dáme na pol hodiny do mrazničky. Po vybratí z mrazničky cesto potrieme rozšľahaným vajcom, narežeme ostrým nožom na 2 cm plátky a naležato ukladáme na plech vystlaný papierom alebo silikónovou podložkou. Pečieme do zlatista vo vyhriatej rúre na 180°C.

Tento recept nám posielal: Ján z Kolonice
náročnosť: stredná
čas: 60 minút
porcie: 20