

Encián v lístkovom cestíčku

Potrebuje

- - 1 bal. lístkového cesta
- - 4 ks syra Encián
- - 1 bal. syrokrému Karička (črievko)
- - 8 plátkov pražskej šunky
- - 1 konzerva ananásu
- - 1 konzerva (malá) cukrovej kukurice
- - podľa potreby kečup, olivy
- - korenie: bazalka, provensálske byliny, himalájska soľ
- - na potretie: 1 vajce

Postup

Lístkové cesto si rozdelíme na 4 časti. Každú jednu časť samostatne rozvaľkáme na hrúbku cesta 1 cm. Po rozvaľkaní natrieme lístkové cesto syrokrémom (hrubšiu vrstvu, naň položíme 2 plátky šunky, kukuricu, ananás, koreniny podľa potreby, na túto vrstvu položíme syr Encián, ktorý zvrchu potrieme kečupom a môžeme naukladať aj olivy podľa chuti. Následne lístkové cesto zvinieme zo všetkých 4 strán (do tvaru „hrušky“) a uložíme na plech, ktorý vystelieme masným papierom na pečenie. Následne postup zopakujeme aj pre ostatné 3 časti lístkového cesta. Po uložení na plech potrieme zabalené enciány na vrchu vajcom a následne pečieme v rozohriatej rúre pri teplote 180°C cca. 25-30 minút, kým sa z vrchnej strany nesfarbia do zlatista. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Viera z Brusna

náročnosť: stredná

čas: 50 min.

porcie: 4