

Mozzarellové twisty

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- listové těsto 1 ks
- vejce 1 ks
- voda 1 lžíce
- mozzarella 2 ks
- sušená bazalka 0.5 lžička
- bazalkové lístky 1 hrst
- sůl a pepř 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Postup:

Troubu předehřejeme na 200. Listové těsto rozválíme na 2 obdélníky. Vejce vyklepneme do skleničky a vidličkou ho našleháme se lžící vody. Směsí pak potřeme obě poloviny těsta. Strouhanou mozzarellu smícháme se sušenou i čerstvou bazalkou, solí, pepřem a směs nasypeme na jednu polovinu těsta. Překryjeme druhou, lehce přitlačíme a rádýlkem nakrájíme na 2,5cm proužky. Každý opatrně zakroutíme kolem jeho osy. Twistery dáme na plech s pečícím papírem, konce přitlačíme, aby se nerozmotaly. Potřeme je vejcem a pečeme 10-12 minut.