

# Listové košíčky s pangasem, sýrem a špenátem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 12

- lístkové těsto 1 ks
- filrty pangas 3 ks
- tvrdý sýr 100 g

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 12

## Postup:

Listové těsto rozválíme a vykrájíme 12 koleček o průměru cca 10cm.

Kolečka listového těsta vložíme do lehce vymaštěného plechu na muffiny, vytvarujeme košíčky.

Pangase nakrájíme podélně na přibližně 2cm široké proužky, okořeníme a pokapeme citronem, omotáme po vnitřní straně košíčku. Do vzniklého prostoru dáme trochu nastrouhaného sýra a kousek zmraženého špenátu - nebo obráceně - špenát a na to sýr.....zkoušela jsem oboje a oboje je stejně dobré, jen jinak barevné :)

Pečeme v předehřáté troubě na cca 180°C dozlatova.