

Plněné trojhránky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- lístkové těsto 1 balení
- krevety 200 g
- pomazánkové máslo 180 g
- pomazánkové máslo 100 g
- majonéza 80 g
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Listové těsto poválejte na pomoučeném válu do tvaru obdélníku
2. Nožem na pizzu nebo obrácenou hranou nože rozdělte těsto na 8 čtverců, které pak rozkrojte na dva rovnocenné trojúhelníky
3. Rozložíme trojhránky na plech vyložený pečicím papírem a potřeme je rozšlehaným vejcem
4. V předem rozehřáté troubě na 200 °C pečeme cca 20 minut
5. Na hladký krém vymícháme v misce majonézu, zakysanou smetanu a pomazánkové máslo
6. Krém osolíme, opepříme, přidáme špetku cukru a dle chuti citrónovou šťávu
7. Dozlatova upečené studené trojúhelníčky podélně rozkrojíme a potřeme připraveným krémem
8. V horké a osolené vodě dovařené krevety necháme okapat, vychladnout a pak je vložíme do jednotlivých trojúhelníčků
9. Dozdobíme plátkem citrónu, zelenou petrželkou a můžeme podávat.

