

# Šátečky z Nutelly

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 16

- těsto listové 1 ks
- Nutella 1 ks
- dle potřeby máslo 1 ks

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 16

## Postup:

Pokud máme zmrazené listové těsto, necháme ho povolit. Když je rozmražené, dáme ho na pomoučený vál a rozdělíme na třetiny.

První třetinu (u dalších pak postupujeme stejně nebo si je schováme na další den) rozválíme na placku, kterou nožem rozdělíme na 9 dílků. Na každý dílek dáme lžičku Nutelly (raději méně, aby čokoláda nevytékala). Potom přehneme a spojíme rohy tak, aby vzniknul šáteček.

Dáme rozehrát sendvičovač. Před vložením šátečků vždy lehce pomažeme pečicí pláty máslem nebo olejem. Šátečky pomalu pečeme (o pár minut déle než klasické sendviče).