

Zapečená klobása

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- těsto listové 1 ks
- klobása šunková 2 ks
- trochu kečup na pomazání 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Listové těsto rozválíme na 2 obdélníky 20 x 15 cm, pomažeme kečupem a doprostřed položíme klobásu.

Obalíme těstem, rozkrájíme na centimetrová kolečka a na pečicím papíru pečeme v horkovzdušné troubě zhruba 15 minut při 150 °C.

Poznámka:

Je lepší použít kečup pro děti, který je bez éček. Pálivé paprikové klobásy dodají placičkám výraznější chuť, šunkové ale také nejsou špatné.