

Šunkové taštičky z listového těsta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- listové těsto 500 g
- fialová cibule 1 ks
- vejce 1 ks
- šunka 200 g
- čerstvě mletý pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka
- sýr 100 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Rozmražené listové těsto rozválíme na válu a rozkrájíme ho na kostky o velikosti 12 x 12 cm. Do jedné poloviny kostek uděláme zářezy.

Do náplně nejdřív nakrájíme cibuli na jemno, šunku na malé kostičky nebo ji nameleme a sýr nastrouháme. V míse vše smícháme a ochutíme trochou soli a pepřem.

Kostky těsta naplníme.

Troubu předehřejeme na 200 stupňů. Okraje těsta potřeme vajíčkem, spojíme je a dokola je umačkáme vidličkou.

Dáme je na plech pokrytý silikonovým pečícím papírem a potřeme je našlehaným vejcem.

Pečeme je asi 15-20 minut než zružový.

Tip: Můžeme je podávat s čerstvým sezónním salátem, ale sami o sobě jsou vhodné ke snídani i

večeři.