

Listové košíčky s rajčátky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- těsto listové 1 ks
- rajčátka cherry 22 ks
- hořčice francouzská 1 lžička
- lučina 250 g
- vejce 2 ks
- několik snítek tymián čerstvý 1 ks
- mouka hladká na vyválení těsta 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Listové těsto rozválíme na vále na tenký plát. Pomocí skleničky vykrojíme kolečka, která vložíme do silikonové formy na muffiny. Listové těsto je dost mastné, proto formičky není třeba vymazávat. Pomocí prstů natlačíme těsto do jednotlivých formiček.

Dno koleček propíchneme několikrát vidličkou.

Lučinu smícháme s vejci a hořčicí. Do každého košíčku vložíme 1 lžičku lučinové směsi a nahoru položíme na čtvrtiny nakrájená cherry rajčátka. Nakonec posypeme lístečky tymiánu a dáme péct do předehřáté trouby na

180 °C asi na 25 minut.

Poznámka:

Jestliže nemáš ráda rajčata, můžeš je klidně nahradit paprikami. Když namísto lučiny použiješ 250 g strouhané nivy, budou košíčky pikantnější.