

Slané dortíčky s paštikovým krémem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- **Kolečka**
- těsto listové 1 ks
- vejce 1 ks
- trochu semínka sezamová 1 ks
- **Náplň**
- slanina anglická 100 g
- cibule 1 ks
- olej na smažení 1 ks
- koření provensálské 1 špetka
- paštika 200 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Listové těsto rozválíme na pomoučeném vále na 2 cm silný plát. Za pomoci kulatého tvořítka z těsta vykrájíme menší kolečka, která přendáme na plech vyložený pečicím papírem.

Na plechu kolečka potřeme našlehaným vejcem a posypeme sezamovými semínky.

Upečeme v předem vyhřáté troubě dozlatova. Při pečení kolečka vyběhnou.

Po upečení je vyndáme a necháme zchladnout. Potom je ostrým nožem rozkrojíme v polovině a spojíme paštikovou náplní.

Připravíme si náplň: cibuli oloupeme a nasekáme najemno. V pánvi na rozehrátém oleji ji osmažíme

dozlatova, přidáme pokrájenou anglickou slaninu a ochutíme provensálským kořením. Hotovou směs necháme zchladnout, nakonec umeleme dohladka a smícháme s oblíbenou paštikou. Hotové dortíčky můžeme podávat zdobené zeleninou.

Poznámka:

Paštiková náplň je výborná, ale pokud si na paštice nepochutnáš, použij třeba nivu našlehanou s lučinou a několika kapkami smetany. Vynikající je také tuňákový krém připravený z tuňáka v oleji, kterého rozmícháš v tvarohu.