

Chřest v listovém těstě

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- asi 14 výhonků zelený chřest 1 svazek
- listové těsto 500 g
- olivový olej 3 lžíce
- parmazán podle potřeby 1 ks
- trocha soli 1 ks
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z chřestu odřízneme tužší konce. Stonky svážeme a dáme vařit do osolené vody asi na 6 minut. Pak je vyndáme a prolijeme studenou vodou, aby si zachovaly krásnou svěží barvu, a necháme okapat.

Listové těsto vyválíme na pomoučeném vále na tenký plát a rádýlkem je rozdělíme na díly, nejlépe ve tvaru čtverce, podle počtu chřestových výhonků.

Na každý čtverec položíme jeden chřest a trochu ho zakápneme olivovým olejem. Potom ho ještě posypeme strouhaným parmazánem a zabalíme do balíčku tak, aby chřest z těsta po stranách vykukoval.

Takto připravené balíčky naskládáme na plech vyložený pečicím papírem, potřeme je rozšlehaným

vejcem a povrch posypeme parmazánem. Pečeme v předehřáté troubě při 200 °C dozlatova přibližně 15 až 20 minut.
Tuto lahůdku podáváme jako předkrm nebo jako pochoutku k bílému vínu.