

Listové těsto s chřestem, zakysanou smetanou a oreganem

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 5

- Listové těsto 400 g
- Bílý chřest 500 g
- Zakysaná smetana 200 ml
- Větší cibule 1 ks
- Olej 3 lžíce
- Pepř, sůl, vegeta 1 lžička
- Oregano 2 hrst
- Červená paprika 2 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Arménie

Počet porcí: 5

Postup:

Cibuli jsem si očistila a nadrobno nakrájela. Chřest jsem si také očistila pomocí škrabky na brambory a nakrájela jsem je na centimetrové kousky. V pánvi jsem si na oleji zpěníla cibuli, pak jsem přidala chřest a spolu jsem je dusila, dokud chřest nezměkne (15 min.). Přidala jsem sůl, vegetu, pepř a hrst oregana, které jsem si v dlani rozdrtila.

V misce jsem si utřené zakysanou smetanu s červenou paprikou a se zbytkem oregana. Když byla chřest změklá přidala jsem ji k smetaně a vše dobře promíchala. Ochutnala jsem to a když bylo třeba, přidala jsem ještě koření.

Část listového těsta (asi 2/3) jsem si tence vyválené na pomoučeném vále a opatrně jsem ho přenesla na vymazaný plech. Zbylou 1/3 těsta jsem přeložila do menší zapékačské misky. Těsto jsem si vidličkou poprepichovala a na něj jsem navrstvila směs chřestu se smetanou.

Plech jsem vložila do předehřáté trouby na 20 min. na 180 ° C. Jíme to teplé i studené, hlavně aby toho bylo dost.