

Šátečky se špenátem a sýrem

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Listové těsto 400 g
- Hladká mouka 1 ks
- Mražený špenát 450 g
- Vejce, sůl, pepř 1 ks
- Olej, cibule 1 ks
- Plátkový sýr 1 balíček
- Žloutek, sezamové semínky 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Alžírsko

Počet porcí: 3

Postup:

Na oleji necháme zesklovatět jemně nasekanou cibulku, přidáme mražený špenát a necháme jej povolit pod pokličkou. Poté osolíme a opeříme. Dále jej necháme povařit již bez pokličky, aby se vypařila přebytečná voda. Potom do něj rozklepneme vejce a důkladně mícháme, dokud vejce

neztuhne. Odstavíme z plotny a necháme vychladnout. Pokud budeme mít ještě nějakou přebytečnou vodu, vylejeme ji. Listové těsto necháme rozmrazit a na vále pomoučeném hladkou moukou jej rozválíme na čtverec. Čtverec poté krájíme na menší čtverce tak, aby byly o velikosti o zhruba půl cm na každé straně větší, než plátek sýra. Plátkový sýr rozpůlíme úhlopříčně na 2 trojúhelníky a klademe jej na čtverce těsta tak, aby se daly opět úhlopříčně přeložit. Doprostřed sýra dáme lžící špenátu a vytvarujeme jej tak, aby měl také tvar trojúhelníku. Poté těstový čtverec úhlopříčně přehneme a důkladně testo spojíme vidličkou tak, že kraje pořádně přitiskneme a přimáčkneme k sobě. Můžeme si pomoci i prsty;) Poklademe na plech s pečícím papírem a na pár místech každý šáteček lehce propíchneme špejlí či párátkem. Potřeme rozšlehaným žloutkem a posypeme sezamovým semínkem. Pečeme v troubě na 200°C zhruba 15 minut, dokud šátečky nezezlátnou.