

Listové koláče se sýrem a brusinkami

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Anglická slanina 100 g
- Cibule 1 ks
- Rozválená listová těsta 2 ks
- Olivový olej na potřetí 1 ks
- Hermelín 2 ks
- Sušené brusinky 1 hrst
- Tymián 1 špetka
- Sůl dle chuti 1 ks
- Pepř dle chuti 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na pánvi nasucho orestujte na kostičky nakrájenou slaninu s nasekanou cibulkou. Odstavte. Rozložené těsto nakrájejte na velké čtverce, okraje založte. Potřete troškou oleje, vnitřní část těsta vidličkou zlehka propíchejte, a na vrch rovnoměrně rozložte orestovanou slaninu s cibulkou. Přidejte plátky hermelínu a sušené brusinky. Ozdobte snítky tymiánu. Podle chuti můžete osolit a opepřit. Pečte v předehřáté troubě při 180°C dozlatova, asi 20 minut.