

Chřest v županu

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 špetka
- listové těsto 1 balíček
- chřest 2 balíček
- voda 1 l
- hovězí bujón 2 kostka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nakoupený nebo vypěstovaný chřest očistíme od všech nečistot a zkrátíme na 20 centimetrové kousky. Ve vodě rozpustíme bujón a ochutnáme. Zdá-li se nám málo silné přidáme druhý.

Očištěný a zkrácený chřest dáme do vody s bujónem a necháme 20 minut, aby do sebe nasál hovězí chuť poté zcedíme a necháme oschnout.

Rozválíme listové těsto na sílu o trochu silnější než je na závin a rozkrájíme na obdélníčky o rozměrech 25x8 cm. Chřest zabalíme, položíme na plech s pečícím papírem. Pečeme ne dozlatova, ale vytáhneme chvilku předtím. Těsto by nemělo být křupavé ale spíše trochu táhlé.