

Slané košíčky se sýrem a ovocem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: adela.postranecka



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 400 g
- máslo 125 g
- žloutek 1 ks
- sůl 1 špetka
- voda 4 lžíce
- Lučina Nadýchaná s ořechy 1 balení
- fíky 2 ks
- ořechy 1 hrnek
- hroznové víno 5 ks
- rozmarýn 1 snítka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Všechny ingredience na košíčky zpracujte na hladké těsto, které nechejte 2 hodiny odležet v lednici.
2. Těsto na košíčky vyválíme a vyložíme jím formičky. Pečeme dozlatova 15-20 min při teplotě 180°C.
3. Zdobící sáček naplníme Nadýchanou Lučinou s ořechy.
4. Fík rozkrojíme na 5 stejně velkých měsíčků.
5. Každý košíček naplníme Lučinou.
6. Pět kousků ozdobíme fíkem, menším kouskem oříšku a rozmarýnem.
7. Pět kousků ozdobíme hroznovým vínem, oříškem a tymiánem. 1. Zdobící sáček naplníme Nadýchanou Lučinou s ořechy.

Poznámka:

TIP: Namísto košíčků můžete použít křupavé kreky.