

Masové šátečky

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- bílý pepř 1 ks
- černé olivy 2 lžíce
- vejce 2 ks
- majoránka 1 ks
- bazalka 1 ks
- listové těsto 250 g
- mleté vepřové maso 300 g
- česnek 4 stroužek
- cibule 1 ks
- olivový olej 1 ks
- hrubá mouka 2 lžíce
- sůl 1 ks
- petrželka 1 ks
- tymián 1 ks
- **na potření**
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těsto rozválíme a vykrájíme čtverečky, které potřeme vejcem.

Cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky. Česnek prolisujeme, olivy nasekáme. Cibuli na oleji orestujeme, přidáme česnek, mleté maso, bylinky, sůl a olivy. Necháme vychladnout a až v téhle chvíli přidáme vejce.

Směsí naplníme čtverečky listového těsta a tvarujeme šátečky. Každý kousek potřeme rozšlehaným vejcem a dáme péct do silně vyhřáté trouby.

Masové šátečky podáváme jako předkrm nebo chuťovku.