

Masové šátečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- lístkového těsta 500 g
- mletého masa 450 g
- cibule 1 ks
- pažitky 1 hrst
- kečupu nebo rajského protlaku 3 lžíce
- sůl 1 špetka
- mletý pepř 1 špetka
- drcený kmín 1 špetka
- vejce 1 ks
- sezamová semínka 1 hrst

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli a pažitku nakrájíme nadrobno. Přidáme k masu společně s kečupem, solí a kořením a důkladně promícháme. Necháme odpočinout v chladu asi půl hodiny.

Těsto rozdělíme na poloviny. Každou vyválíme na obdélník a rozkrájíme na 6 čtverců (10 x 10 cm).

Maso rozdělíme na 12 stejných dílů, z každého vytvarujeme rukama váleček a položíme na čtverec těsta. V jedné misce vidličkou důkladně rozšleháme bílek. Protilehlé rohy těsta přeložíme přes maso a

tam kde se těsto spojuje potřeme důkladně rozšlehaným bílkem. Pořádně přimáčkneme a celé rolky potřeme žloutkem. Nakonec posypeme semínky a upečeme (180°C asi 30 minut).

Poznámka:

Podáváme se zeleninovým salátem.