Šunkovo-špenátové šátky sypané sýrem

Kategorie: Chuťovky

Autor: Lucky

Suroviny

- Listové těsto 2 balení
- Dušená šunka 200 g
- Špenát listový 1 balení
- Sýr - Gouda či Ementál 100 g
- Mouka - hladká 3 miska
- Vejce 2 ks
- Olej 3 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Na čistou plochu rozprostřeme mouku ve které uválíme listové těsto na tenkou placku. Pomocí nože nakrájíme těsto na čtverce a plníme šunkou a listovým špenátem. Tvarujeme do šátečku a vložíme do buď olejem vymaštěného pekáče nebo podložené pečícím papírem. Poté potřeme rozmíchaným vejcem a vložíme do vyhřáté trouby. Pečeme cca 10-15 min. podle barvy.