

Mozzarellové twistry

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Listové těsto 1 ks
- Vejce 1 ks
- Voda 1 lžíce
- Mozzarella, nastrohaná 3 ks
- Sušená bazalka 1 hrst
- Čerstvé bazalkové lístky 1 hrst
- Sůl 0.5 lžička
- Pepr 0.5 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu predehřete na 200°C. Listové těsto rozviňte a překrojte na dva obdélníky. Vajce vyklepněte do skleničky a vidličkou ho našlehejte se lžící vody. Směsí pak potřete obě poloviny těsta. Strouhanou mozzarellu smíchejte se sušenou bazalkou, solí a pepřem a směs nasypete na jednu polovinu, překryjte druhou, lehce přitlačte k sobě a radýlkem nakrájejte na 2,5 cm proužky. Každý opatrně zakruťte kolem jeho osy. Pak twistery vyskládejte na plech vyložený pečicím papírem, konce přitlačte, aby se twistery nerozmotaly. Znovu je potřete vejcem. Pečte 10-12 minut.