

Šátečky plněné šunkou a nivou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Polohrubá mouka 500 g
- Bílý jogurt 1 kelímek
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Hera 1 ks
- sýr Niva 200 g
- Šunka 100 g
- Smetana 6 lžíce
- Dýňové semínka 1 hrst
- Vejce na potření 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z uvedených přísad zpracujeme těsto, na vále vyválíme placku, rozdělíme na čtverečky a plníme náplní, kterou jsme si nachystaly z nastrouhané nivy, na kostičky nakrájené šunky a smetany. Tvoříme šátečky, které skládáme na pečicí papír na plech, potřeme vajíčkem a posypeme dýňovými semínky. Upečeme.