

Košíčky z listového těsta II

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- listové těsto 1 balení
- **náplň**
- listové těsto 100 g
- máslo 50 g
- tavený sýr 1 ks
- vařená vejce 2 ks
- **Na ozdobu**
- suchý salám 100 g
- rajče 2 ks
- paprika 1 ks
- ředkvička 1 svazek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Těsto vyválíme na sílu 3 mm a vykrajujeme kolečka. Formičky na košíčky vymažeme máslem, vložíme kolečko těsta a dno propícháme.

Vystříhneme z pečicího papíru kolečko dáme na těsto a nasypeme fazole nebo hrách. Pečeme na 200°C asi 20 minut. Na náplň umícháme máslo se sýrem, přidáme nastrohaný salám , vejce a podle chuti osolíme. Když košíčky vychladnou dáme do každého kolečko suchého salámu a trochu náplně. Nahoru dáme kousek rajčete, papriky a ředkvičky. Můžeme posypat sýrem.

Poznámka:

podle chuti osolíme