

Karičkové kolieska

Potrebuje

- - lístkové cesto
- - 2 ks Karička črievko
- - 150 g šunky
- - čierne korenie
- - petržlenová vňať

Postup

Lístkové cesto si vyvaľkáme na obdĺžnik. Natrieme ho Karička črievkom a rovnomerne rozložíme šunku a petržlenovú vňať. Okoreníme čiernym korením. Cesto si zrolujeme z dvoch smerov smerom do stredu. Zrolovane cesto si zabalíme do potravinárskej folie a odlozíme do chladničky asi na 20 min. Po vychladnutí si vyhrejeme ruru na 220°C (tepl vzdušnú na 200°C). Cesto rozbalíme a režeme asi 5mm široké plátky a ukladáme na plech. Pečieme asi 10-12 min do zlatožlta. Potom necháme vychladnúť na mriežke.

Tento recept nám posielal: Ondrej z Divína

náročnosť: stredná

čas: 15 minút

porcie: 5