

Rýchla večera z lístkového cesta

Potrebuje

- - 1 balík lístkové cesto 500gr
- - 1 mäkký tvaroh
- - 20dkg tvrdý syr Karička
- - 3 strúčiky cesnak
- - pažitka
- - červená mletá paprika
- - soľ, mleté čierne korenie

Postup

Tvaroh s najemno postrúhanou Karičkou pomiešame, pridáme soľ, mletú červenú papriku, korenie, soľ, nadrobno pokrájanú pažitku, pretlačený cesnak a zmiešame. Lístkové cesto rozvaľkáme, s pomocou pohára vykrajujeme kruhy, poukladáme na plech, ktorý sme vyložili papierom na pečenie, v strede kruhu urobíme priehlbinku, na každý kruh dáme tvarohovo Karičkovú zmes. Pečieme v predhriatej rúre pri 200st asi 15minút. Podávame so zeleninovým šalátom. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielala: Edita z Pohronského Ruskova

náročnosť: nízka

čas: 35 minút

porcie: 4