

Cesnakové koláčiky

Potrebuje

- - 500 g lístkového cesta
- - červená paprika
- - petržlenová vňať
- - 3 ks Karička črievko
- - 2 strúčiky cesnaku
- - soľ
- - mleté čierne korenie

Postup

Cesto rozvalkáme na centimetrovú hrúbku a ostôžkou ho pokrájame na rovnaké štvorce. Červenú papriku pokrájame nadrobno, petržlenovú vňať posekáme. Karička črievko dáme do misy a rozmiešame ho s prelisovaným cesnakom, paprikou, vňatou, soľou a čiernym korením. Zmes rozdelíme na štvorce cesta, preložíme a okraje pritlačíme. Koláčiky poukladáme na plech a upečieme vo vyhriatej rúre.

Tento recept nám posielala: IDA zo Šamorína

náročnosť: nízka

čas: 50 minút

porcie: 6