

Mašličky z lístkového cesta

Potrebuje

- - 500 g lístkové cesto
- - 200 g schwarzwaldská šunka
- - 200 g Karička tehla
- - vajce na potretie

Postup

Lístkové cesto rozvaľkáme na pomúčenej doske do tvaru obdĺžnika a nakrájame na 15 rovnakých častí – do tvaru štvorca. Každý jeden štvorec po krajoch narežeme ako je na fotografii.

Do stredu uložíme schwarzwaldskú šunku, na šunku dáme tvrdý syr, tak aby neprečnievali do narezaných častí. Potom chytíme dve protiľahlé strany a pritlačíme ich k sebe prstami. Následne zoberieme ďalšie dve protiľahlé strany a spolu ich dobre pritlačíme, aby vznikla mašlička.

Mašličky naukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie, potrieme rozšľahaným vajíčkom a pečieme pri teplote 200 stupňov zhruba 20 až 25 minút.

Namiesto schwarzwaldskej šunky môžeme použiť šunkovú salámu, oravskú slaninu a podobne.

Mašličky môžeme posypať syrom, kmínom, sezamovými, ľanovými semiačkami, prípadne chia semiačkami.

Tento recept nám posielala: Zuzana z Trenčianskeho Jastrabia

náročnosť: stredná

čas: 40 minút

porcie: 6