

Syrové batôžteky

Potrebuje

- - 2 ks hotové lístkové cestá - vyvaľkané
- - 15dkg šunková saláma
- - 15 dkg tvrdý syr Karička
- - 2 vajíčka uvarené na tvrdo
- - nasekaná petržlenová vňať
- - jarná cibuľka
- - pažitka
- - 2 kusy žltka

Postup

Šunku, syr Karička a vajíčko nakrájame nadrobno, pridáme surové žltko a nasekanú vňať petržlenu, pažitky, na drobno pokrýjanú cibuľku a pomiešame. Lístkové cesto rozrežeme na štvorce tak, aby boli rovnakej veľkosti. Na každý štvorec dáme Karičkovú zmes, konce štvorčekov chytíme a spojíme do tvaru batôžteka. Batôžteky pred pečením potrieme rozšľahaným žltkom a pečieme pri teplote cca 220°C cca 15 minút, podávame ešte teplé.

Tento recept nám posielal: Michal z Pohronského Ruskova

náročnosť: nízka

čas: 40minút

porcie: 14 kus