

Šunkovo-syrová štrúdl'a

Potrebuje

- - 250 g lístkového cesta
- - 1 ks Karička črievko
- - plátky šunky
- - čerstvé bylinky (petržlenová vňať, tymián)
- - 75 g strúhaného tvrdého syra
- - 1 ks vajce

Postup

Lístkové cesto rozvalkáme natenko. Karička črievko natrieme na cesto, posypeme nasekanými bylinkami a na vrch poukladáme plátky šunky. Posypeme tvrdým syrom a cesto zrolujeme. Preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie. Potrieme rozšľahaným vajcom a upečieme pri teplote 180 stupňov. Po upečení necháme vychladnúť a nakrájame na plátky.

Tento recept nám posielal: Stanislav zo Sabinova

náročnosť: nízka

čas: 60 minút

porcie: 4