

Syrové jednodubky z lístkového cesta

Potrebuje

- - 1 plát listkové cesto
- - 1 ks Karička črievko
- - 1/2 čl horčica
- - čierne mleté koreníe
- - 2 PL biely jogurt
- - petržlenová vňať
- - čerstvá kápi

Postup

Z vyval'kaného lístkového cesta si vykrajujeme formičkou malé krúžky. Dáme ich piecť do vyhriatej rúry na 170°C . Zatiaľ si v miske vymiešame Karička črievko, biely jogurt a horčicu. Ochutíme čiernym mletým korením a na ozdobu pridáme trochu na jemno nakrájanú petržlenovú vňať a červenú kápiu. Keď je cesto upečené, necháme ho vychl'adnúť a vrch každého krúžku zdobíme Karička zmesou.

Tento recept nám posielal: Soňa z Bratislavy
náročnosť: nízka
čas: 20 minút
porcie: 10