

# Syrové šatôčky

## Potrebuje

- - 1 Karička v črievku
- - 100g nivy
- - 50 g tvrdého strúhaného syra
- - 100 g kyslej smotany
- - hrst petržlenovej vňate
- - 2 strúčiky cesnaku
- - trocha tvrdej salámy
- - soľ
- - čierne mleté korenie
- - lístkové cesto
- - vajíčko na potretie

## Postup

Zmiešame si Karičku, nivu, strúhaný syr, kyslú smotanu, nasekanú petržlenovú vňať, tvrdú salámu nakrájanú na malé kocky, pretlačený cesnak a dochutíme soľou a čiernym korením. Lístkové cesto si rozvaľkáme a nakrájame na štvorčeky. Syrovou zmesou naplníme štvorčeky z lístkového cesta, zlepíme ich na šatôčky, potrieme vajíčkom a pečieme vo vyhriatej rúre približne 10 minút pri 180 stupňoch.

---

Tento recept nám posielala: Helena zo Širokého  
náročnosť: stredná  
čas: 30 min.  
porcie: 16