

Bryndza v lístkovom župane

Potrebuje

- - lístkové cesto 400 g
- - bryndza 250 g
- - syr Karička 4 trojuholníky
- - tvrdý syr 50 g
- - pažitka
- - vajce na potretie

Postup

Lístkové cesto vyvalkáme na tenko a nakrájame na štvorce 8 x 8 cm. Zmiešame bryndzu, Karičku, nastrúhaný tvrdý syr a nasekanú pažitku. Na každý štvorček dáme bryndzovú zmes, preložíme do tvaru trojuholníka a okraje dobre pritlačíme. Preložíme ich na plech s papierom na pečenie a potrieme rozšľahaným vajíčkom. Pečieme vo vyhriatej rúre pri 180 st. C asi 30 minút do zlatista.

Tento recept nám posielala: Dominika z Červeníka
náročnosť: stredná
čas: 45 min.
porcie: 24