Fazolové kremrole

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
800 g bílých sterilovaných fazolí
0,5 lžičky sušeného tymiánu nebo rozmarýnu
2 lžičky hotové chilli omáčky
150 g strouhaného sýra
400 g listového těsta

Postup

Postup přípravy: Fazole propláchneme a necháme okapat, potom je rozmačkáme vidličkou nebo mačkadlem na brambory (neměla by z nich být kaše). Vmícháme do nich koření, chilli omáčku a sýr. Hrstku sýra si nechte na posypání. Těsto rozválíme a rozkrájíme na pruhy 10x40 cm. Z fazolí vytvořte tenčí válečky a položte je středem těsta. Okraje navlhčete a spojte do štrůdlu. Každou nohavici příčně překrojte na 4 dílky. Švem dolů je narovnejte na suchý plech, potřete rozkvedlaným vajíčkem a posypte sýrem. Pečte asi 15-20 minut při 200 °C. Po upečení je nechte chvíli zchladnout přímo na plechu, aby zpevněly.