

Pekelné virgino v kabátku

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g pekelného virgina (nebo jiné ostré tenké uzeniny, např. párky čertovky), 500 g listového těsta, 1 vejce, sezamové semínko, hladká mouka na vál

Postup

Těsto rozdělíme na 4 stejné díly a na pomoučeném vále každý rozválíme na kruh. Rozkrájíme na 8 trojúhelníků. Na širší konec každého položíme kousek uzeniny a srolujeme jako rohlíček. Naskládáme na plech vyložený papírem na pečení, potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme semínky. Pečeme v troubě vyhřáté na 220°C dorůžova.