

Plněné taštičky

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

350 g mraženého listového těsta

150 g měkkého kozího sýra

30 g sezamových semínek

1 vejce

máslo

několik snítek tymiánu

několik snítek saturejky

Postup

Tymián a saturejku opláchneme, osušíme a nasekáme. Sýr rozmačkáme vidličkou, přidáme bylinky, promícháme a necháme odležet, aby získal vůni koření. Těsto mírně rozmrazíme, vyválíme a rozkrájíme na čtverce o okraji asi 12 cm. Na každý čtverec klademe lžičku sýrové náplně a tenký plátek másla. Protilehlé růžky taštiček pečlivě slepíme. Taštičky pomažeme rozšlehaným vejcem a posypeme sezamovými semínky. Poklademe na plech a při teplotě 200 °C pečeme asi 30 minut. Podáváme teplé. Taštičky nejlépe chutnají s hlávkovým nebo rajčatovým salátem.