

# Chuťovky ala paštička



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 2

**1948** kalorií , **3 g** cukrů , **133 g** tuků , **67 g** bílkovin

**Autor:** Ajaja

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/chutovky-ala-pasticka>

## Příprava

Z tvarohu, másla a mouky vypracujeme těsto, které dáme na hodinku uležet do chladu. Pak si podsypeme desku a těsto rozpůlíme. Z jedné poloviny rozválíme plát cca 3 mm silný a vykrájíme z něj kolečka, která klademe na plech vyložený pečícím papírem. Z druhé poloviny těsta vyválíme plát maličko silnější a také z něj vykrájíme kolečka. Menším kulatým vykrajovátkem z těchto koleček vykrájíme ještě středy. Rozmícháme si vejce a tuto "děravá" kolečka potřeme z jedné strany vejcem a položíme natřenou stranou na plná kolečka na plechu. Pak potřeme kolečka ještě na povrchu a pečeme do zlatova při 150°C. Po upečení plníme lososovou pastou a ozdobíme kouskem citronu.

## Ingredience

- 150 g hladké mouky
- 150 g másla
- 150 g měkkého tučného tvarohu
- 1 vejce
- kousek lososové pasty v tubě
- 1 kousek citronu

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Něco extra, Návštěva, Párty občerstvení

### Tip k receptu

Plnit můžeme, samozřejmě, i čímkoliv jiným. Pokud jde o zbylé vykrájené středy koleček, tato můžeme potřít vejcem, posypat hrubou solí a kmínem (nebo sezamem nebo sýrem...) a upéci do zlatova.

