

Croissanty II



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 15

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Petra Rolincová

Odkaz: <https://srecepty.cz/croissanty-ii>

Příprava

Listové těsto vyválíme na tenký pravidelný obdélník. Do něho si nožem naznačíme dlouhé trojúhelníky. Ze zdola až nahoru. Ty potom odkrojíme. Jednotlivé trojúhelníky potřeme nugetou nebo marmeládou, podle toho na co máte chuť o od špičky začínáme rolovat tak, aby nám vznikl požadovaný tvar croissantu. Pokud máte rádi spíše slanější varianty potřete croissant kečupem a položte na něj plátky vašeho oblíbeného salámu a sýru. Můžete použít libovolné kombinace, například i se špenátem :) Dejte péct do přehřáté trouby na 170° C po dobu 20 min.



Ingredience

- ✓ 1 balení listového těsta
- ✓ 1 balení čokoládové polevy
- ✓ 1 balení ovocné marmelády

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Svačinka