

# Croissanty plněné slaninou a chřestem



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 35min , Porce: 3

**1152** kalorií , **7 g** cukrů , **73 g** tuků , **18 g** bílkovin

**Autor:** honzíček

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/croissanty-plnene-slaninou-a-chrestem>

## Příprava

Čerstvý chřest oloupeme, povaříme ve vodě slané (3 min.), ochladíme, necháme okapat. Listové těsto rozválíme na plát (3 mm) a rozkrájíme na 6 čtverců. Čtverce po obvodu potřeme rozšlehaným vajíčkem. Na každé těsto položíme slaninu, chřest, čtverce svineme do rohlíčků. Položíme na plech s pečícím papírem, potřeme vajíčkem a dáme péct do trouby na 20 minut na 180°C.



## Ingredience

- 6 plátek anglické slaniny
- 12 chřestů
- 250 g listového těsta
- špetka soli
- 1 vejce

## Kategorie

Celoročně, Zelenina, Návštěva, Rodina, Předkrm, Svačinka