

Klobásečky v listovém těstíčku



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 10

79 kalorií , 0 g cukrů , 5 g tuků , 6 g bílkovin

Autor: Petra

Odkaz: <https://srecepty.cz/klobasecky-v-listovem-testicku>

Příprava

Rozválíme si listové těsto a nařežeme jej na obdélníčky velikostně podle toho, jaké párky nebo klobásky jsme se rozhodli použít. Jednotlivé obdélníčky posypeme vegetou a uzeniny do nich zabalíme. Konce těsta k sobě musíme řádně přilepit, aby se nám jednotlivé kousky při pečení neotevřely. Každý kus můžeme ještě ozdobně naříznout, jak je ukázáno na fotkách. Nakonec si naskládáme vše na pečícím papírem vyložený plech a každý kus pomážeme rozšlehaným vejcem. Pečeme v předehřáté troubě, dokud není těstíčko krásně zlatavé.

Ingredience

- 1 balení listového těsta
- 10 ks koktejlových párků nebo jiných dle vlastního výběru
- Vegeta
- 1 vejce

Kategorie

Silvestr, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Rychlovka, Návštěva, Párty občerstvení

