

Koláčky z listového těsta s jahodovým rozvarem a pepřem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 1

335 kalorií , **7 g** cukrů , **19 g** tuků , **4 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/kolacky-z-listoveho-testa-s-jahodovym-rozvarem-a-pepřem>

Příprava

Z listového těsta 70 g vyválíme plát cca 5 mm silný a vykrojíme 2 kolečka, která upečeme na 180°C, 10 – 15 minut. Čerstvé jahody 100 g s cukrem 30 g rozvaříme na mírném ohni, až změknou a zhoustnou. Na ještě teplý koláček položíme celou omytou jahodu, přelijeme teplým rozvarem a opepříme čerstvě namletým černým pepřem, čímž zvýrazníme sladkou chuť rozvaru.



Ingredience

- 70 g listového těsta
- 100 g jahod
- 30 g cukru
- černý pepř

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Ovoce, Návštěva, Dezert