

# Listové koláčky s pestem



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 50min , Porce: 6

**164** kalorií , **0 g** cukrů , **12 g** tuků , **11 g** bílkovin

**Autor:** kaccka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/listove-kolacky-s-pestem>

## Příprava

Listové těsto rozválíme natenko a rádýlkem je rozdělíme na menší pravidelné čtverce. Ty naskládáme na plech vyložený pečícím papírem. Rajčata omyjeme, osušíme a nakrájíme na kolečka. Na plátky pokrájíme také mozzarellu. Jednotlivé kousky těsta potřeme nejprve bazalkovým pestem, pak přidáme několik koleček rajčat a pokryjeme mozzarellou. Přidáme také čerstvé lístky bazalky. Okraje čtverců pomažeme vejcem. Koláčky pečeme v troubě předehřáté na 200°C, dokud nezezlátnou.



## Ingredience

- 1 balení listového těsta
- 2 lžíce bazalkového pesta
- 3 menší rajčata
- 2 Mozzarellly
- čerstvé lístky bazalky
- 1 vejce na potřetí

## Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Obiloviny, těstoviny a rýže, Návštěva, Rodina, Párty občerstvení, Svačinka