

Masové šátečky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **12**

3038 kalorií , **22 g** cukrů , **186 g** tuků , **126 g** bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/masove-satecky>

Příprava

Cibuli a pažitku nakrájíme nadrobno. Přidáme k masu společně s kečupem, solí a kořením a důkladně promícháme. Necháme odpočinout v chladu asi půl hodiny. Těsto rozdělíme na poloviny. Každou vyválíme na obdélník a rozkrájíme na 6 čtverců (10 x 10 cm). Maso rozdělíme na 12 stejných dílů, z každého vytvarujeme rukama váleček a položíme na čtverec těsta. V jedné misce vidličkou důkladně rozšleháme bílek. Protilehlé rohy těsta přeložíme přes maso a tam kde se těsto spojuje potřeme důkladně rozšlehaným bílkem. Pořádně přimáčkneme a celé rolky potřeme žloutkem. Nakonec posypeme semínky a upečeme (180°C asi 30 minut). Podáváme se zeleninovým salátem.

Ingredience

- 500 g listového těsta
- 450 g mletého masa
- 1 cibule
- 1 hrstka pažitky
- 2-3 lžíce kečupu nebo rajského protlaku
- 1 vejce
- špetka soli
- troška mletého pepře
- troška drceného kmínu
- hrst sezamového semínka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Maso, Rodina, Svačinka