

Oštěpkové trojhránky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 14min
Celkový čas: 44min , Porce: 10

2117 kalorií , **4 g** cukrů , **91 g** tuků , **34 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/ostepkove-trojhranky>

Příprava

Oloupané brambory nastrouháme na jemném strouhadle, přidáme měkké máslo, vejce, nastrouhaný oštěpek, sůl, pepř a papriku. Nakonec přidáme mouku a dobře promícháme. Těsto vyválíme na pomoučeném válu na 0,5 cm a radélkem nakrájíme trojhránky nebo jiný tvar. Přeložíme je na vymazaný plech, potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme mákem, sezamem a strouhaným sýrem. Pečeme při 175 - 180°C asi 13 - 14 minut. Necháme vychladnout. Vynikající chuťovky.

Ingredience

- 200 g uzeného oštěpku
- 200 g hladké mouky
- 100 g másla
- 250 g ve slupce uvařených brambor
- 1 vejce + 1 vejce na potřetí
- špetka soli
- 1 lžička mleté papriky
- 1/4 lžičky pepře
- trochu sezamu, máku a sýra na posypání

Kategorie

Slovenská, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Návštěva, Párty občerstvení

