

Plněné listové baťůžky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

132 kalorií , **24 g** cukrů , **1 g** tuků , **2 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/plnene-listove-batuzky>

Příprava

Listové těsto vyválíme na čtverec, rozkrojíme na 4 stejné čtverce a každý potřeme 2 lžícemi kečupu. Na kečup položíme camembert, nakrájené žampiony, rajčata, cibuli a nakonec pórek. Okraje těsta potřeme vodou a slepíme. Navrch můžeme přilepit kytičku z listového těsta. Baťůžky potřeme rozšlehaným žloutkem s vodou a solí, posypeme sezamem a dáme do předehřáté trouby. Pečeme do zlatova.

Ingredience

- 1 balení listového těsta
- 4 sýry Camembert
- 8 žampionů
- 8 cherry rajčátek
- 1 červená cibule
- 8 lžic kečupu
- 1 pórek
- 1 žloutek na potřetí
- trochu sezamových semínek na posypání

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina, Předkrm

