

Plněné taštičky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

2250 kalorií , **10 g** cukrů , **142 g** tuků , **59 g** bílkovin

Autor: Svetlana

Odkaz: <https://srecepty.cz/plnene-tasticky>

Příprava

Tymián a saturejku opláchneme, osušíme a nasekáme. Sýr rozmačkáme vidličkou, přidáme bylinky, promícháme a necháme odležet, aby získal vůni koření. Těsto mírně rozmrazíme, vyválíme a rozkrájíme na čtverce o okraji asi 12 cm. Na každý čtverec klademe lžičku sýrové náplně a tenký plátek másla. Protilehlé růžky taštiček pečlivě slepíme. Taštičky pomazeme rozšlehaným vejcem a posypeme sezamovými semínky. Poklademe na plech a při teplotě 200 °C pečeme asi 30 minut. Podáváme teplé. Taštičky nejlépe chutnají s hlávkovým nebo rajčatovým salátem.

Ingredience

- ✓ 350 g mraženého listového těsta
- ✓ 150 g měkkého kozího sýra
- ✓ 30 g sezamových semínek
- ✓ 1 vejce
- ✓ máslo
- ✓ několik snítek tymiánu
- ✓ několik snítek saturejky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Klasika, Svačinka