

Provensálské listové taštičky

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 55min , Porce: **10**

2224 kalorií , **15 g** cukrů , **140 g** tuků , **31 g** bílkovin

Autor: Mall

Odkaz: <https://srecepty.cz/provensalske-listove-tasticky>

Příprava

Těsto rozdělíme na polovinu. Každou rozválíme na pomoučeném vále na tenko a rozkrájíme na obdélníky. Na každý obdélník položíme 2 kolečka salámu, kousek sýra a posypeme kořením. Přehneme na poloviny a okraje dobře přimáčkeme k sobě. Skládáme na suchý plech. Potřeme rozšlehaným vejcem a povrch posypeme kořením. Pečeme 10 - 15 minut při 220°C.

▣ Tip k receptu

Podáváme s čerstvou zeleninou, případně salátem.

Ingredience

- 500 g listového těsta
- 20 dkg šunkového salámu
- 200 g plátkového sýra
- 1 vejce
- provensálské koření

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rychlovka, Labužník, Předkrm