



Špenátové trojuholníky

Špenátové trojuholníky sú rýchla slaná pochúťka, ktorá chutí výborne aj studená aj teplá. Fotorecept pre každú gazdinku.

Potrebuje:

cesto

- 1 ks** lístkové cesto
- 1 ks** vajíčko na natieranie

plnka

- 1 g** špenát
- 1/3 ks** pór
- 2 ks** cesnak
- 1 štipka** soľ
- 1 ks** varený zemiak
- 100 g** ovčí syr /tvrdý/

Postup:



Cesto vyválkame a narežeme na štvorce.



Špenát zohrejeme, pridáme postrúhaný varený zemiak, opražený pór s cesnakom, osolíme.



Na štvorce cesta kladieme špenátovú plnku a kúsok ovčieho syra.



Preložíme na trojuholník a spoje dobre pritlačíme vidličkou. Povrch natrieme rozšľahaným vajítkom. Pečieme do zlata pri teplote 190°C.

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	-
<i>Čas pečenia:</i>	-
<i>Teplota pečenia:</i>	190 °C °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
