NajPečenie



Špenátové trojuholníky

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

Potrebujete:

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 vyváľkame 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 vajíčkom. Pečieme do zlata pri teplote 190°C.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**-**
Čas pečenia:	**-**
Teplota pečenia:	**190 °C ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

.....

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.