Šátečky se špenátem, šunkou a sýrem Lipánek



30 minut náročnost ●●○○

Šátečky na sladko jsou hit, vyzkoušejte i ty slané.

Ingredience

- 100 g sýru Lipánek
- 250 g balení Jihočeského tučného tvarohu
- 1 balení listového těsta
- 100 g šunky
- 100 g listového špenátu
- 3 vejce
- 5 g rozmarýnu
- černý sezam
- slunečnicová semínka
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

V misce smícháme Jihočeský tučný tvaroh, 2 vejce, nakrájenou šunku a sýr Lipánek, nasekaný špenát, rozmarýn, sůl a pepř. Vše promícháme do hladké směsi. Vyválené listové těsto nakrájíme na čtverce, potřeme rozšlehaným vejcem a doprostřed vložíme lžíci hotové náplně. Těsto překlopíme na trojúhelník a rukou či vidličkou umačkáme, aby kraje držely. Šátečky potřeme vejcem, posypeme sezamem, slunečnicovými semínky a pečeme při 190 °C dozlatova cca 15 minut.