Kapsy z listového těsta s Jihočeským žervé, šunkou a špenátem



25 minut náročnost ●●●○

Ingredience (na 8-10 porcí)

- 1 balení listového těsta
- 60 g špenátu
- 50 g šunky
- 2 balení Jihočeského žervé
- 2 žloutky na potření
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

Z vyváleného těsta vykrojíme kolečka o průměru 10 cm. Šunku nakrájíme na malé kostičky. Špenát natrháme a spolu se šunkou promícháme s Jihočeským žervé. Dochutíme solí a pepřem. Směs klademe doprostřed těsta a spojíme okraje. Pomažeme žloutkem a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C 10–15 minut.