

Zapečené jednohubky s Blaťáckým zlatem, hruškami, Jihočeským žervé a karamelizovanou cibulkou

🕒 40 minut

náročnost ●○○○



Ingredience (2 porce)

- 1 balení Blaťáckého zlata
- 1 balení listového těsta
- 1 balení Jihočeského žervé
- 2 hrušky
- 3 cibule
- 1 lžička cukru
- 1 lžíce bílého vinného octa
- pár větviček tymiánu
- Jihočeské máslo na potírání
- 1 lžíce oleje
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

Cibuli nakrájíme na proužky a orestujeme na pánvi s olejem. Přidáme cukr, ocet, dochutíme solí, pepřem a restujeme cca 5 minut. Z listového těsta vykrájíme větší kolečka a vyskládáme na plech vyložený pečicím papírem. Na střed každé jednohubky dáme cibuli, lžičku Jihočeského žervé, na tenké plátky nakrájené hrušky a Blaťácké zlato. Zapékáme v předehřáté troubě při 180 °C dozlatova. Po upečení potřeme Jihočeským máslem a posypeme natrhaným tymiánem.