

Vánoční stromček se sýrem Lipánek Zlat'áček

🕒 25 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (1 plech)

- 1 balení listového těsta (chlazené nebo rozmrazené)
- kečup
- oregano
- šunka
- sýr Lipánek Zlat'áček
- 1 vejce na potření
- sezam na posypání
- čerstvý tymián na ozdobení



Návod na přípravu:

Listové těsto rozválej na lehce pomoučněné ploše do obdélníku. Hotové těsto pak polož na plech s pečicím papírem. Povrch těsta potři kečupem a posyp oreganem. Pak přidej šunku, nastrohaný sýr Lipánek Zlat'áček a vše přikryj druhou vrstvou těsta. Poté nožikem opatrně vyřízni tvar vánočního stromčku. Ze zbytku těsta můžeš vykrojit ozdoby nebo hvězdičky. Strany stromčku pak z každé strany několikrát rovnoměrně nakroj a vytvaruj větve. Hotový strom s ozdobami pak potři rozmíchaným žloutkem a posyp sezamem. Peč v předehřáté troubě při 200 °C asi 20 minut, dokud strom není zlatavý a křupavý. Na závěr můžeš posypat čerstvým tymiánem.