

Vánoční košíčky s Jihočeskou nivou a ořechy

🕒 60 minut + 30 minut chlazení náročnost ●●○○

Ingredience (cca 30 košíčků)

- 220 g hladké mouky
- 140 g Jihočeského másla
- 1 vejce
- špetka soli
- špetka pepře
- špetka tymiánu

Náplň:

- 120 g Jihočeské nivy
- 2 lžíce medu
- 1 lžíce Jihočeského žervé
- hrst nasekaných vlašských ořechů
- pepř

Návod na přípravu:

Z uvedených surovin vypracujeme linecké těsto, zabalíme ho do potravinářské fólie a dáme na 30 minut do lednice. Troubu předehřejeme na 175 °C. Malé formičky na košíčky nebo mini tartaletky vyložíme těstem a lehce přitlačíme. Pečeme 10–12 minut do velmi jemné zlaté barvy – nesmí zhnědnout ani se vysušit. Necháme zcela vychladnout. Jihočeskou nivu rozmělníme, přidáme Jihočeské žervé, med a pepř. Vymícháme hustý krém, který drží tvar. Do každého košíčku dáme trochu krému, posypeme nasekanými vlašskými ořechy a navrch přidáme malou kapku medu.

