Zapečené košíčky se zeleninou, šunkou a Lipánkem Zlaťáčkem



30 minut náročnost ●○○○

Ingredience (12 porcí)

- 1 chlazené listové těsto (cca 450 g)
- 400 g šunky nakrájené na kostičky
- 100 ml Jihočeského mléka
- 100 g strouhaného sýra Lipánek Zlaťáček
- 3 vejce
- petrželka
- muškátový oříšek
- mletá sladká paprika
- cherry rajčata
- paprika
- mrkev

Návod na přípravu:

Do mísy nalij Jihočeské mléko, přidej vejce, nasekanou petrželku, mletou papriku, muškátový oříšek, osol a zamíchej. Listové těsto nakrájené na čtverce vyskládej do formiček na muffiny. Dovnitř dej šunku nakrájenou na kostičky, zalij směsí s vajíčkem a posyp strouhaným sýrem Lipánek Zlaťáček. Peč v troubě při 200 °C asi 20 minut, dokud košíček nezezlátne. Hotový košíček můžeš ozdobit jako kytičku. Doprostřed dej půlku rajčátka a kolem dej proužky papriky nebo mrkve jako okvětní lístečky.