Pull apart sýrové bochánky

35 minut náročnost ●○○○

Ingredience (12 kusů)

- 1 balení taveného sýru Lipno
- 1 balení listového těsta (275 g)
- 50 g Jihočeského másla
- 2 stroužky česneku
- hrst nasekané petrželky
- 50 g nastrouhaného Jihočeského Eidamu
- sůl, pepř
- špetka chilli koření

Návod na přípravu:

Listové těsto rozvineme a nakrájíme na 12 přibližně stejných čtverců. Do středu každého kousku dáme polovinu trojúhelníčku Lipna a těsto zabalíme do bochánku tak, aby sýr zůstal uvnitř. Bochánky vyskládáme těsně vedle sebe do zapékací formy vyložené pečicím papírem.

Máslo rozpustíme, přidáme prolisovaný česnek, nasekanou petrželku, sůl, pepř a špetku chilli. Promícháme a směsí potřeme připravené bochánky. Nakonec je posypeme nastrouhaným Eidamem a pečeme v troubě předehřáté na 190 °C přibližně 20–25 minut dozlatova. Podáváme ještě teplé, aby se bochánky daly snadno odtrhávat od sebe.