Sýrové košíčky s Madelandem

30 minut náročnost ●●○○

Pokud se vám znenadání ohlásí nečekaná návštěva a vy ji budete chtít pohostit, vyzkoušejte naše jednoduché sýrové koláčky s Madelandem. Jsou výborné, vypadají lákavě a jsou rychle hotové.

Ingredience

- listové těsto
- oblíbená zelenina – rajčata, cibule, lilek, pórek, paprika
- grilovací koření
- Madeland bloček 200 g
- Madeland plátky 100 g
- vejce na potření těsta

Návod na přípravu:

Předehřejte troubu na 200 °C.

Nakrájejte nadrobno zeleninu a nastrouhejte bloček Madelandu. Vše smíchejte a posypte grilovacím kořením. Vyválejte do tenka listové těsto a nakrájejte například na 6 větších čtverců, záleží, jak velké košíčky chcete servírovat. Na střed čtverců vložte přiměřené množství sýrovo-zeleninové směsi a kolem dokola začněte ohýbat těsto tak, aby vytvořilo košíček. Košíčky přendejte na pečicím papírem vyložený plech a potřete je vajíčkem. Na vršek košíčků natrhejte plátky Madelandu, které se v troubě rozpečou. Pečte zhruba 20 minut, než košíčky zezlátnou.

Servírovat můžete teplé i studené.

Madeta. Tak chutná sýr.