

# Syrové trojuholníky

## Potrebuje

- - 15 dkg Kariška  
tehla
- - 1 ks pochúťková  
smotana
- - 2 ks vajíčko
- - 15 dkg šunková  
saláma
- - mleté čierne  
korenie
- - pažitka
- - soľ
- - 500 g lístkové  
cesto

## Postup

Nastrúhanú Kariška tehlu pomiešame so smotanou, vajíkom, šunkovou salámou, ktorú sme pokrájali na malé kocky, mletým čiernym korením a nasekanou pažitkou a podľa chuti osolíme. Lístkové cesto rozvaľkáme a rozrežeme na rovnaké štvorce. Na každý štvorec dáme Kariškovú zmes a štvorce prehneme tak, aby vznikli trojuholníky. Kraje trojuholníkov pritlačíme, aby sa spojili. Preložíme na plech, potrieme vajíkom a pečieme pri 200°C 25 minút.

---

Tento recept nám posielala:	Edita z Pohronského Ruskova
národnosť:	stredná
čas:	40 minút
porcie:	16 -20 kusov