

Bryndzové trojuholníky

Potrebuje

- - 15 dkg bryndza
- - 1 ks Kariška
šrievko maxi
- - 1 ks cibuša
- - mleté šierne
korenie
- - mletá šervená
paprika
- - rasca
- - pažitka
- - 500 g lístkové
cesto
- - 1 ks vajce

Postup

Bryndzu, Kariška šrievko, na drobno pokrújanú cibušu, mleté šierne korenie, mletú šervenú papriku, môžeme dať aj rasca, na drobno pokrújanú pažitku pomiešame. Lístkové cesto rozvaškáme a rozrežeme na rovnaké štvorce. Na každý štvorec dáme Kariškovo-bryndzovú zmes. Štvorce prehneme tak, aby vznikli trojuholníky. Kraje trojuholníkov pritlačíme, aby sa spojili a preložíme na plech. Potrieme vajíkom a pečieme pri 200°C 25 minút.

Tento recept nám posielal:	Edita z Pohrosnkého Ruskova
nárošnosť:	nízka
čas:	40 minút
porcie:	16-20 kusov