

Syrové jednohubky z lístkového cesta

Potrebuje

- - 1 plát listkové cesto
- - 1 ks Karička črievko
- - 1/2 čl horčica
- - čierne mleté korenie
- - 2 PL biely jogurt
- - petržlenová vňať
- - čerstvá kávia

Postup

Z vyvaľkaného lístkového cesta si vykrajujeme formičkou malé krúžky. Dáme ich piecť do vyhriatej rúry na 170°C . Zatiaľ si v miske vymiešame Karička črievko, biely jogurt a horčicu. Ochutíme čiernym mletým korením a na ozdobu pridáme trochu na jemno nakrájanú petržlenovú vňať a červenú kápiu. Keď je cesto upečené, necháme ho vychladnúť a vrch každého krúžku zdobíme Karička zmesou.

Tento recept nám posielala: Soňa z Bratislavy

náročnosť: nízka

čas: 20 minút

porcie: 10