

Listové šátečky

listové těsto (čerstvé, mražené, rozválené na pečícím papíře či domácím)

oblíbená slaná náplň:

sýr

šunka

slanina

vege verze tofuslanina s fazolemi

a další

oblíbená sladká náplň:

kvalitní čokoláda (i vegan)

švestková povidla

krájená jablíčka, skořice, rozinky

a další

Těsto rozválíme a nakrájíme na čtverce cca 10 x 10 cm nebo na podlouhlé trojúhelníky. Plníme oblíbenou náplní, cípy těsta přehneme a zmáčkeme k sobě. Vložíme do horkovzdušné fritézy a pečeme 5 minut při 180 °C, obrátíme a dopečeme dalších 5 minut.

Tip: Pokud kousky sýra zabalíme nejdříve do plátku šunky, snížíme v případě sýrové náplně riziko vytečení. Také je lepší použít pod šátečky kousek pečícího papíru nebo silikonovou podložku.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---