



Šátečky s nivou

asi 20 kusů



střední obtížnost

do 20 minut



Přísady::

Na těsto:

500 g mouka polohrubá
0,5 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
0,5 KL sůl
250 g máslo změkklé nebo margarín
150 g jogurt bílý plnotučný
1 ks vejce

Na náplň:

200 g modrý sýr Niva
100 g šunka
6 PL smetany 12%

Na potření a posypání:

1 ks vejce
sezamová semínka
kmín celý

Ještě potřebujeme:

rádýlko
plech na pečení

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem a solí. Přidáme máslo nebo margarín, jogurt a vejce a ručně vypracujeme na hladké těsto. Těsto necháme asi 10 minut v chladničce odpočinout.
- 2 Na přípravu náplně v míse smícháme nastrouhanou nivu, na malé kousky nakrájenou šunku a smetanu.
- 3 Těsto na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme na plát o tloušťce asi 5 mm a pomocí rádýlka nakrájíme čtverce. Do středu každého čtverce naneseme náplň a rohy přehneme do středu, přitlačíme, aby nám náplň nevytekla. Vytvoříme šátečky a položíme je na plech vyložený papírem na pečení.
- 4 Povrch potřeme pomocí štětce nebo mašlovačky rozšlehaným vejcem a posypeme semínky nebo kmínem. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: 20 minut

- 5 Podáváme teplé, ale i vychladlé jsou velmi chutné.

