

Čtvřečky z listového těsta se Sýrem na pánev a grilovanou zeleninou

🕒 35 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (na 4 porce)

- 2 balení Sýru na pánev
- 1 balení listového těsta
- 1 červená paprika
- 1 žlutá paprika
- 1 zelená paprika
- 1 cuketa
- 1 vejce
- 10 ml olivového oleje
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

Zeleninu nakrájíme na větší kousky a restujeme na pánvi dozlatova. Osolíme a opeříme. Z listového těsta vykrájíme 4 čtverce. Na střed každého čtverce dáme grilovanou zeleninu a poklademe Sýrem na pánev. Kraje čtverce potřeme vejcem a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 20 minut.

