



Vianočné stromčeky

Slané

Potrebuje:

1 ks lístkové cesto
tvrdý syr
šunka
kečup
oregáno, bazalka
vajíčko
hladká múka

papier na pečenie

Postup:

Cesto rozmrazíme na izbovú teplotu. Dosku posypeme hladkou múkou a cesto rozvaľkáme. Rúru si dáme rozohriať na 190 stupňov. Cesto pomyselne rozdelíme na 2 časti. Jednu časť natrieme kečupom. Posypeme korením, poukladáme šunku a syr. Syr postrúhame. Na to položíme druhú časť cesta. z cesta si vykrojíme tvar stromčeka a jednotlivé halúzky. Každú halúzku pokrútime aby vznikla „vrtulka“. Prenesieme na plech a dáme na papier na pečenie. Potrieme rozmiešaným vajíčkom a posypeme syrom. Dáme piecť na cca 20 minút.





Vianočné stromčeky

Sladké

Potrebuje:

1 ks lístkové cesto
nutela
lentilky
hladká múka
práškový cukor

papier na pečenie



Postup:

Cesto rozmrazíme na izbovú teplotu. Dosku posypeme hladkou múkou a cesto rozvaľkáme. Rúru si dáme rozohriať na 190 stupňov. Cesto pomyselne rozdelíme na 2 časti. Jednu časť natrieme nutelou. Na to položíme druhú časť cesta. z cesta si vykrojíme tvar stromčeka a jednotlivé halúzky. Každú halúzku pokrútime aby vznikla „vrtulka“. Prenesieme na plech a dáme na papier na pečenie. Potrieme rozmiešaným vajíčkom a posypeme syrom. Dáme piecť na cca 20 minút. Po vytiahnutí posypeme cukrom a poukladáme lentilky.