
*Camembert
v listovém
těstě*



Ingredients:

- listové těsto
- camembert
- brusinky
- (nebo jinou marmeládu)
- salám



Vyválené listové
těsto si rozdělíme
napůl.



Doprostřed
položíme kolečko
salámu.



Do camembertu si
vykrojíme kolečko
(cca do poloviny).



—
Pomocí lžíce si
kolečko
vydloubneme.



Naplníme
brusinkami a
přiklopíme zpět.



—

Položíme na
kolečko salámu a
další kolečko
položíme na
camembert.



Postupně budeme
potírat vejcem a
skládat těsto.



Postupně budeme
potírat vejcem a
skládat těsto.



Postupně budeme
potírat vejcem a
skládat těsto.



—

Pokládáme na
pečící papír
skladem dolů.



Potřeme vejcem a
pečeme v
předehřáté
troubě na 180°C
cca 20 minut.



Máme hotovo!

Podávat můžeme
za tepla i za
studena.



Dobrou chuť!

