Párečky v listovém těstě

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

1 balení	listové těsto
16 ks	malé párečky
3 stroužek	česnek
	sůl
1 ks	vejce
	tvrdý sýr (např. čedar)



Postup přípravy

Listové těsto si rozdělíme rádýlkem na asi 16 trojúhelníků. (Trojúhelníky nemusí být pravidelné – můžeme například rozdělit listové těsto na čtvrtiny a poté pospojovat úhlopříčně všechny jejich rohy.) Nyní si utřeme prolisovaný česnek se solí a potřeme jím párečky. Takto připravené párečky položíme vždy na okraj trojúhelníku a zavineme je do listového těsta. Vzniklé ruličky poskládáme na plech vyložený pečicím papírem. Potřeme je rozšlehaným vajíčkem a dáme do trouby předehřáté na 220 °C, kde pečeme nejprve asi 5 minut. Poté teplotu snížíme na 180 °C a dopečeme po dobu asi 10 minut dozlatova. Ještě horké na plechu je přesypeme trochou nastrouhaného čedaru, který se roztaví a dodá úžasnou chuť i vůni. Hotové párečky v listovém těstě můžeme podávat teplé i studené.