

Šunkovo-syrový veniec

Čakáte návštevu? Pripravte jej niečo slané na zahryznutie. Efektný veniec z lístkového cesta naplnený delikátnou šunkou a syrmí spraví dojem :) Použiť môžete prakticky čokoľvek, ingrediencie môžete obmieňať podľa svojej chuti. Pamätajte však, že je lepšie použiť syry, ktoré sa čo najmenej roztekajú, aby veniec zostal kompaktný.

Mecom Karlovarská šunka (2 balenia)

vyvaľkané lístkové cesto (2 balenia)

nastrúhané syry (napr. gouda, cheddar, mozzarella)

bazalkové pesto

kápi

petržlenová vňať

vajíčko

Rúru vyhrejeme na 190°C. Lístkové cesto nakrájame na 18 rovnoramenných trojuholníkov.

Na pracovnú dosku položíme menšiu misku hore dnom. Pomôže nám vytvarovať veniec. Okolo misky pravidelne rozložíme trojuholníky lístkového cesta do tvaru hviezdice (kratšia strana trojuholníkov sa nachádza pri miske).

Cesto potrieme bazalkovým pestom. Do stredu (okolo misky) začneme vrstviť suroviny v poradí šunka – gouda – cheddar – šunka – mozzarella. Pridáme na kocky nakrájanú kápiu a ozdobíme petržlenovou vňaťou. Odstránime misku zo stredu a všetky trojuholníky cesta preložíme cez navrstvené suroviny. Takto vytvoríme veniec. Cesto potrieme rozšľahaným vajíčkom.

Veniec preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme do zlatista asi 25 minút.

