

Leveles kosárka

Sajos finomság

kb. 8 darab



Könnyen elkészíthető

up to 20 Min.



Hozzávalók:

A tésztához:

275 g Dr. Oetker friss, sütésre kész Leveles tészta

A töltelékhez:

6 db retek

250 g juhsajt vagy Feta sajt

1 pohár 20%-os tejföl (150 g)

Ezenkívül:

zsázsalevél

1 Előkészítés:

A leveles tésztát a hűtőből kivesszük és szobahőmérsékleten kb. 10-15 percig állni hagyjuk.

A sütőt előmelegítjük.

Alsó és felső sütés: kb. 200 °C

Légkeveréses: kb. 180 °C

Sütési beállítás: Középre

sütés: kb. 15 perc

2 Elkészítés:

A leveles tésztából 8 egyenlő nagyságú négyzetet vágunk. Minden négyzetlapot a szélétől számított fél centiméterre körben bevágunk úgy, hogy az egyik szemközti sarkot ne vágjuk át teljesen. A két elvágott sarok felőli külső keretet mindkét oldalról ellentétesen áthajtjuk, úgy, hogy egy rombuszformát kapjunk.

A rombuszokat a sütőtepsibe helyezük, és a tésztát megsütjük.

Sütés után a tésztát sütőpapírral együtt sütőrácsra hagyjuk kihűlni.



Töltelék:

A retket megtisztítjuk és felszeleteljük. Néhány vékony szeletet a díszítéshez félreteszünk, a többit apróra vágjuk. A juhsajtot egy villával összetörjük, hozzáadjuk a retket, a tejfölt és a zsázsát.

A kosárcák közepét benyomjuk, és a tölteléket ráhelyezzük.

Díszítés:

A kosárcákat a retekszelettel és zsázsalevével díszítjük.

