

### Ingrediencie

500 g lístkového cesta

Plnka: 250 g Nivy, 1 vajíčko, 1 lyžica hustej kyslej smotany, nasekaná petržlenová vňať, 5 strúčikov cesnaku, soľ, mleté čierne korenie, 100 g dusenej šunky, 30 g tvrdého syra

1 vajíčko na potretie

### Postup

Na pomúčenej doske vyvaľkáme lístkové cesto do tvaru obdĺžnika. V miske zmiešame nastrúhanú Nivu, vajíčko a kyslú smotanu. Pridáme prelisovaný cesnak, mierne osolíme, okoreníme, premiešame a rozotrieme na rozvaľkané cesto. Šunku nakrájame na pásiky rovnomerne rozložíme na cesto spolu s posekanou petržlenovou vňaťou. Posypeme nahrubo nastrúhaným syrom. Stočíme do rolády, pokrájame na hrubšie kolieska a poukladáme reznou stranou na plech vystlaný papierom na pečenie. Potrieme rozšľahaným vajíčkom. Pečieme pri teplote 200 stupňov cca 20 minút. Podávame teplé.



