

Štrůdl se sýrem a bylinkami

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 balíček	listové těsto
2 balení	niva
2 ks	sýr žervé
2 hrsti	zelené bylinky (petrželka, pažitka, jarní cibulka...)
1 ks	vejce na potřeni



Postup přípravy

Máme-li mražené listové těsto, necháme jej neprve povolit. Poté jej rozválíme na plát a položíme na plech vyložený pečicím papírem. V misce si smícháme rozdrobenou nivu se sýrem žervé a vmícháme i nasekané zelené bylinky. Tuto náplň dáme na listové těsto a pečlivě ho zarolujeme. Štrůdl potřeme rozšlehaným vejcem a vložíme do trouby předehřáté na 180 °C. Pečeme asi 20 minut dozlatova. Podáváme teplé či studené.