

# 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<br>(petrželka, pažitka,<br>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.