**Použitie lístkového cesta na rôzne príležitosti**

Z lístkového cesta môžeme pripravovať rôzne druhy slaného ale aj sladkého pečiva. Pripravujeme ich za tepla aj za studena.

Podávame ich pri rôznych príležitostiach ako sú: narodeninové oslavy

bankety

svadby

kary .....

**Slané štrúdle z lístkového cesta**

Suroviny:

500g lístkové cesto, 100g tavený syr, cesnakový drezing, 50g Hera, 3 strúčky cesnaku, bazalka, 100g nátierkové maslo.

Postup:

Lístkové cesto necháme rozmraziť a rozdelíme na tri rovnaké časti. Rozvaľkáme na užšie obdĺžniky. Na prvú časť natrieme nátierkové maslo a posypeme bazalkou. Zvinieme do rolády. Na druhý plát rozotrieme zmäknutú Heru (alebo nastrúhame tuhšiu). Natrieme roztlačený cesnak. Zvinieme. Môžeme pridať plátky šunky. Na tretiu časť natrieme tavený syr v črievku a cesnakový dresing. Poukladáme na plech, potrieme vajcom a dáme piecť na 15 minút na 180 stupňov.

**Pudingový koláč z lístkového cesta**

Suroviny:

400g lístkové cesto, 700g zavárané broskyne, 180g detské piškóty, 80g zlatý klas, 20g vanilkový cukor, 3PL kryštálový cukor, 600g mlieko, žĺtok na potretie.

Postup:

Plech potrieme jemne tukom a posypeme múkou. Lístkové cesto rozdelíme na dve časti. Vyvaľkáme na veľkosť plechu. Jeden plát prenesieme na plech a boky trošku vytiahneme. Broskyne scedíme, šťavu zachytíme. Piškóty máčame v šťave a ukladáme vedľa seba na cesto. Potom navrstvíme broskyne pokrájané na malé kúsky. V 200 ml mlieka rozmiešame dva Zlaté klasy. Zvyšné mlieko dáme variť s cukrom, prilejeme Zlatý klas a uvaríme na hustý puding. Puding miešame aby sa nám neurobila kôrka. Vanilkový puding vylejeme na cesto (lyžicou, aby sa nám neposunuli piškóty), rozotrieme. Druhý plát dáme na puding. Okraje pritlačíme, aby nám puding nevytiekol. Vrch potrieme vajíčkom a dáme piecť. Po vychladnutí posypeme práškovým cukrom.

Pozri si video : <https://www.youtube.com/watch?v=x-hi8yLM4dU&t=75s> , <https://www.youtube.com/watch?v=gKlw57t8hNU&t=11s>