



Slané slimáčky

Krásne, zlaté slimáčky podľa vašej chuti.

Potrebuje:

120 g	Palmarín
200 g	Helia
600 g	múka polohrubá
3 lyžica	cukor kryštálový
1 kocka	droždie
	šunka alebo saláma
	syr podľa chuti
4	cesnak
strúčiky	
3 ks	vajcia
400 ml	mlieko
	soľ

Postup:

Do 200 ml zohriateho mlieka pridáme droždie a trošku kryštálového cukru. Necháme odstať 10 - 15 minút.

Z odstatého kvásku, 600 g polohrubej múky 1/2 lyžičky soli, 3 polievkových lyžíc kryštálového cukru a 120 g Palmarinu vypracujeme cesto, ktoré prikryjeme utierkou a necháme vykysnúť.

Kým cesto kysne, vymiešame si zmäknutú Heliu s 2 žĺtkami, 1 polievkovú lyžicou soli a primiešame pretlačený cesnak.

Keď nám cesto nakysne, ručne ho párkrát kvôli prevzdušneniu premiesime a rozdelíme ho napr. na tri rovnaké diely.

Každý diel si rozvalkáme na doske, natrieme

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	12 - 15 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-

NajPečenie

1/3 maslovej náplne a posypeme čímkol'vek, čo nájdeme doma v chladničke alebo na čo máme chuť (šunka, eidam, Niva, kečup, slaninka, grilovacie korenie.). Naplnené cesto zrolujeme a nakrájame nožíkom na trojuholníčky.

Takéto krásne trojuholníčky uložíme na papier na pečenie, potrieme vajíčkom zmiešaným s 1 polievkovou lyžicou mlieka a posypeme sémom, tekvicovými jadierkami alebo rascou. Pečieme pri 200 stupňoch cca 12 - 15 minút.