

NajPečenie



Cibuľovo-slaninové špirály

Slaninkovo-cibuľové pokušenie.

Potrebujete:

1 ks	droždie
400 g	múka polohrubá
150 g	Palmarín
2 ks	vajcia
100 ml	smotana na šľahanie 33%
1 lyžička	soľ
100 g	slanina
2 ks	cibuľa
150 g	syр tvrdý
	soľ
	čierne korenie mleté

Postup:

Do múky pridáme soľ, droždie a nastrúhaný margarín. Pridáme 1 celé vajce a 1 žltok, šľahačku. Zamiesime cesto, prikryjeme a necháme odpočívať.

Pripravíme si plnku: Nakrájame slaninu na malé kúsky, opražíme na troche oleja, nakrájame cibuľu a udusíme do mäkka. Pridáme polovicu strúhaného syra a necháme vychladnúť.

Cesto rozdelíme na 2 časti, rozvalkáme, natrieme plnkou a prikryjeme druhým rozvalkaným plátom. Krájame na tyčinky, ktoré vždy 2 spolu zatočíme do špirály, potrieme bielkom a posypeme zvyšným syrom. Pečieme do ružova.

Celkový čas prípravy: **60 min.**

Čas pečenia: -

Teplota pečenia: -

Náročnosť prípravy: **ľahké**

Počet porcií: -
