

NajPečenie



Potrebujete:

100 g	Palmarín
450 g	múka hladká
3 dl	voda
1 kocka	droždie
1 lyžička	cukor
1 lyžica	soľ
1 ks	jarná cibuľka (zväzok)
2 lyžica	kečup
	šunka
	oregano

Celkový čas prípravy:	20 min.
Čas pečenia:	12 min.
Teplota pečenia:	190 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-

Slimáky so zelenou cibuľkou

Pre všetkých, ktorí potrebujú mäso aj v koláčoch, pozrite si fotopostup a slimáky sú šup šup hotové.



Postup:



Zo surovín vypracujte cesto a nechajte ho v teple vykysnúť. Pokrájajte na malé kocky šunku a cibuľku.



Cesto vyvalkajte na tenký plát, natrite kečupom a posypte šunkou, cibuľkou a oreganom.



Zrolujte, nakrájajte na asi 1 centimeter tenké plátky a upečte na vymastenom plechu.



Ja pečiem vždy len s Palmou :).