NajPečenie



Slimáky so zelenou cibuľkou

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

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:	**-**

Postup:



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



Cesto vyvaľkajte 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 :).

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.