NajPečenie



Slnečnica slaná

Plnený slnečnicový bochník si môžete pripraviť na slano ja sladko.

Potrebujete:

500 g	múka hladká
1 lyžička	cukor kryštálový
1/2 kocka	droždie
1 sáčok	zelenina mrazená
1 konzerva	šampióny
100 g	majonéza
	šunka alebo saláma
	syr podľa chuti
1 sáčok	olivy
3 ks	vajcia
250 - 280 ml	mlieko
	vegeta
	soľ

Postup:

Spracujeme 500 g múky, 100 g majonézy, 250 ml vlažného mlieka, 1 lyžičku cukru, 1 lyžičku soli, 1/2 kocky kvasníc a necháme kysnúť cca 13 minút (len po dobu, pokiaľ si pripravíme plnku). Dbajte na to, aby vám to nekyslo dlho! Vtedy je radosť robiť s cestom.

Urobíme si plnku podľa chuti. 1 sáčok mrazenej zeleniny podusíme, pridáme konzervu šampiónov, 1 sáčok pozdĺžne prekrojených olív, nakrájanú šunku (salámu, párky podľa chuti), primiešame 3 rozšprúdlované vajíčka, trochu vegety a soli. Všetko zmiešame a nakoniec po odstavení zo sporáka pridáme 2 šulce taveného syra s príchuťou (Nivu, Hermelín podľa chuti).

Cesto rozdelíme na väčší a menší bochník. Menší bochník cesta vyvaľkáme a potrieme plnkou, pričom do stredu dáme najviac.

Rozvaľkáme väčší bochník cesta a radielkom vykrojíme v strede kruh. Cesto okolo

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**20 - 30 min.**
Teplota pečenia:	**180 - 200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

vykrojeného kruhu položíme na plnku a uzatvoríme kraje. Malý vykrojený kruh položíme na stred.

Nožničkami nastriháme cesto a potrieme vajíčkom. Dáme piecť na 20 - 30 mnút pri teplote 180-200°. Môžeme urobiť aj sladkú plnku.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.