

NajPečenie



Slnečnica slaná

Plnený slnečnicový bochník si môžete pripraviť na slano ja sladko.

Potrebuje:

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	oliv
3 ks	vajcia
250 - 280 ml	mlieko
	vegeta
	sol'

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 šampiánov, 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 príchut'ou (Nivu, Hermelín podľa chuti).

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

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

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 - 30 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 - 200 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-

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.