

# Kysnuté slimáčky s cuketou

## Potrebuje

- - CESTO: 300g hladkej múky
- - 20g droždia
- - 150ml vlažného mlieka
- - 1 lyžička krupicového cukru
- - štipka soli
- - 50g zmäknutého masla
- - PLNKA: 1 malý pór
- - 1 cuketa
- - 2 vajcia
- - črievko Karička
- - 2 lyžice mlieka
- - maslo
- - soľ
- - mleté čierne korenie

## Postup

Múku dáme do misy, urobíme do nej jamku, rozdrobíme do nej droždie, ktoré zmiešame s mliekom a poprášime múkou z okrajov. Necháme 30 minút kysnúť na teplom mieste. Pridáme ostatné prísady a vypracujeme hladké cesto. Necháme kysnúť 30 minút.

Pór očistíme, bielu časť nasekáme na drobno a zelenú na kolieska. Cuketu umyjeme a nakrájame na veľmi malé kocky. Všetko dusíme na masle 5-8 minút. Necháme vychladnúť. Osolíme, okoreníme a pridáme jedno vajce a Karičkou.

Žltok zmiešame s mliekom. Cesto vyvaľkáme na pomúčenej doske do tvaru obdĺžnika. Potrieme bielkom a nanesieme cuketovú zmes. Zvinieme ako roládu a nakrájame na 1cm hrubé kolieska, 18 kusov. Poukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie. Prikryjeme utierkou a necháme 30 minút podkysnúť. Slimáčky potrieme žltkovou zmesou a pečieme 20 minút pri 200 stupňoch.

---

Tento recept nám posielal: Stanislav zo Sabinova

náročnosť: stredná

čas:

porcie: