

Twister so slaninou a syrom

Potrebuje

- - 2 šálky hladkej múky
- - 2/3 šálky vlažnej vody
- - 1 lyžička sušené droždie
- - 1/2 lyžičky soľ
- - 1 lyžička cukor
- - 1 ks Karička črievko
- - 150g strúhaný syr
- - 150g slaninka
- - lyžička bazalky

Postup

Sušené droždie s cukrom vsypeme do vlažnej vody a necháme vzísť kvások. Medzitým slaninu nakrájame na kocky a opražíme.

V nádobe zmiešame múku, soľ, kvások, opraženú slaninu aj s tukom, ktorý sa vypiekol. Vypracujeme cesto a na teplom mieste necháme kysnúť 30-45 minút.

Vykysnuté cesto rozvalkám, potrieme Karička črievkom. Posypeme strúhaným syrom, bazalkou a preložíme na polovicu. Nakrájame na pásy a potom zatočíme.

Plech vystelieme papierom a naň ukladáme. Pečieme 15 minút pri teplote 190°C. Samozrejme kontrolujeme, každá rúra inak pečie.

Tento recept nám posielala: Dana z Michaloviec
náročnosť: stredná
čas: 60 minút
porcie: 1