

# Špaldové roládky

## Potrebuje

- - 2 hrnčeky špaldovej celozrnej hladkej múky, ½ dcl oleja, 1 lyžička soli
- - 0,5 dcl olej
- - 1 čl soľ
- - 0,5 droždíe (21 g)
- - 2 dcl teplá voda
- - 0,5 čl cukor
- - 10 dkg slanina
- - 10 dkg Karička tehla

## Postup

Z uvedených surovín si vypracujeme cesto, ktoré necháme na teplom mieste vykysnúť, približne 40 minút. Po vykysnutí si cesto rozdelíme na 8 rovnakých kúskov. Z každého kúska si vytvarujeme obdĺžnik približne vo veľkosti 20x10cm. Na každý obdĺžnik položíme plátky slaninky tak, aby bolo cesto zakryté a na slaninku rozložíme nastrúhanú Karička tehlu. Roládky zrolujeme cez tú kratšiu stranu, uložíme na plech vyložený papierom alebo silikónovou podložkou a potrieme osolenou vodou. Necháme ešte chvíľku podkysnúť a následne pečieme pri 180°C 15minút. Po 15 minútach vyberieme, posypeme troškou strúhanej Karička tehly a dáme ešte chvíľku zapieť, kým sa Karička tehla rozpustí a zapečie do zlatista. Podávame v celku alebo nakrájané na 1-2cm kúsky.

---

Tento recept nám posielala: Anna zo Zubného  
náročnosť: stredná  
čas: 70 minút  
porcie: 8