

Syovo-slaninové slimáčky

Potrebuje

- - 3 hrnčeky hladkej múky
- - 1 hrnček špaldovej celozrnej múky
- - 2 dcl oleja
- - 2 lyžičky soli
- - 1 kocka droždia
- - 1 lyžička cukru
- - teplá voda podľa potreby (cca 4 dcl)
- - 1 ks Karička črievko
- - slanina

Postup

Z uvedených surovín si pripravíme cesto, ktoré necháme prikryté 40 minút kysnúť na teplom mieste. Vykysnuté cesto rozdelíme na 32 rovnakých častí. Každú časť si v rukách vytvarujeme do tvaru obdĺžnika (20x5cm). Každý obdĺžnik natrieme (alebo len tak voľne poprášime priamo z črievka) Karička črievkom a položíme naň plátok slaniny. Zrolujeme a ukladáme na plech vystlaný buď papierom alebo silikónovou podložkou. Kým sa nám rúra predhreje na 180 stupňov, necháme slimáčky ešte podkysnúť. Následne pečieme 15-20 minút, podľa výkonu rúry. Slimáčky sú krehké, voňavé, šťavnaté a veľmi chutné.

A chutia nielen dospelým, ale i deťom.

Tento recept nám posielala: Anna zo Zubného

náročnosť: stredná

čas: 75 minút

porcie: 32