

# Špaldové slimáky

## Potrebuje

- - Špaldová múka 750g
- - Mlieko vlašné 400 ml
- - Droždie 1ks
- - Cukor kryštál 4 ČL
- - Soľ 2 ČL
- - Olej 100 ml
- - Karička Maxi črievko 2 ks
- - Kečup
- - Šunková saláma cca 300 g
- - Syr nastruhaný cca 250 g
- - Vajce na potretie
- - Sezam, mak, syr na posypanie

## Postup

Pripravíme si kvások z mlieka (cca 2dcl), trošky cukru a droždia. Kým kvások vzíde dáme do misy múku, cukor, soľ, olej, nakoniec pridáme kvások a zvyšné mlieko. Vymiesime cesto a necháme 30 minút kysnúť. Vykysnuté cesto si rozdelíme na 4-5 častí, ktoré postupne vyvaľkáme a obložíme - natrieme tenkú vrstvu Karičky, na to rozotrieme kečup, poukladáme nakrájanú salámu a posypeme nastrúhaným syrom. Zviníme do rolády a krájame buď trojuholníčky alebo kolieska. Trojuholníčky potrieme vajíčkom a posypeme sezamom, makom, syrom. Kolieska nepotierame, len posypeme syrom. Poukladáme na vymastený a múkou vysypaný plech a pečieme na 200 stupňoch Celzia cca 15 minút. Dobrú chuť.

---

Tento recept nám posielala: Katarína zo Šurianok

náročnosť: stredná

čas: 2 hod.

porcie: 80