

Slaný pestrý štrudl

Potrebuje

- - Základ:
- - 1 lístkové cesto
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - rasca mletá a sezam na posypanie
- - kečup na potretie /podľa chuti jemný alebo pikantný/
- - vajíčko na potretie
- - Náplň:
- - 12 plátky salám Herkules
- - 1 krabička syr Karička
- - 1 červená paprika
- - 6 žlté cherry paradajky

Postup

Z lístkového cesta vyvalkáme plát, ktorý do 1/2 striedmo potrieme kečupom, vyberieme ľubovoľnú náplň a potretú časť cesta naplníme, na náplň ukladáme trojuholníčky syra, zvinieme, jemne popicháme vidličkou a potrieme rozšľahaným vajíčkom. Pečieme na plechu s papierom po dobu cca 25-35 min. pri teplote 180-200 stupňov.

Vrch má byť krásne hnedý a chrumkavý.

Podávame teplé aj studené kúsky rolády k vínu.

Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Marcela z Vojkoviec

náročnosť: nízka

čas: 50 minút

porcie: 4