



Slané koláčky sú fantastické

.

//

.

Suroviny:

Cesto: 1 kg hladkej múky, 80 g polohrubej múky, kocka droždia, 750 ml mlieka, 1 PL soli, 1 dl oleja

Plnka: 250 g Palmarínu, Hery, alebo iný tuk, 10 strúčikov cesnaku, soľ, 200 g nastrúhaného syru /môže byť aj viac/, 400 g šunky či jemnej salámy

Na potretie 1 vajce, celá rasca, prípadne sezamové semienko

Postup:

Z uvedených surovín zamiesime klasickým spôsobom cesto a necháme ho vykysnúť. Po vykysnutí ho rozvaľkáme na tenší plát. Naň nastrúhame Palmarín, posolíme a pretlačíme 10 strúčikov cesnaku. Plát zvinieme do rolády a tú nakrájame na 5 menších častí.

Každú časť rozvaľkáme, naukladáme na ňu natenko nakrájanú šunku a posypeme strúhaným syrom. Stočíme do rolády a trochu po nej prejdeme váľkom, aby ostala roláda plochá. Potrieme rozšľahaným vajíčkom, posypeme rascou /sezamom/ a krájame na trojuholníky. Ukladáme na mastný papier na plech, necháme trochu podkysnúť a pečieme pri miernejšej teplote 180 stupňoch do ružova. Dobrú chuť

.

//

.