

Syrové tyčinky plnené mäsom

Počet porcií: 9

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na prípravu cesta zmiešame v mise múku s droždím, soľou (8 g) a cukrom. Pridáme olej a vodu a ručne vypracujeme dohladka. Cesto zaprášime múkou, prikryjeme utierkou a necháme asi 45 minút na teplom mieste kysnúť. Na prípravu náplne rajčinky nakrájame na menšie kúsky a vložíme do misy. Pridáme mäso, vajce, kyslú smotanu, najemno nakrájanú cibuľu, korenie, soľ a čierne korenie a vareškou dôkladne premiešame. Cesto rozdelíme na polovice a na pomúčenej pracovnej ploche pomocou váľka vyvaľkáme na pláty s rozmermi 30 x 40 cm. Z každého plátu nakrájame 9 obdĺžnikov. Elektrická rúra: 200 °C, t eplovzdušná rúra: 180 °C. Doba pečenia: asi 25 Minút. Na spodnú tretinu každého obdĺžnika nanesieme náplň a zrolujeme (obr. 2). Tyčinky prenesieme na plech vyložený papierom na pečenie. Pomocou štetca alebo pierka ich potrieme mliekom a posypeme strúhaným syrom. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme. Tyčinky možno podávať teplé aj studené.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 500 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 20 g
- **TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR BLOK ÚDENÝ/NEÚDENÝ 200 g** - 100 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 125 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Paradajky** - 100 g
- **Mleté mäso miešanej** - 250 g
- **Pitná voda nesýtená** - 250 g
- **Cukor kryštál** - 5 g
- **Olej slnečnicový** - 30 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Provencálske byliny** - 2 g
- **Droždie 7 g** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 6 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

