

Bezlepkové slimáky

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Tuk nastrúhame na hrubšom strúhadle, pridáme múku, vodu, žĺtky a soľ a vypracujeme hladké cesto. To uložíme na chvíľku do chladničky, aby sa dobre valľalo. Cesto si vyvalkáme na placku. Potrieme ju kečupom zmiešaným s prelisovaným cesnakom a pizza korením, položíme na ňu šunku alebo inú salámu podľa chuti a posypeme nastrúhaným syrom. Čo najpevnejšie zavinieme. Nakrájame na kolieska, ktoré opatrne preložíme na plech vyložený papierom na pečenie. Ak to dovoľuje diéta, je možné potrieť rozšľahaným vajíčkom, ale nie je to nutnosť. Pečieme vo vyhriatej rúre na 180 – 200 °C do zozlatnutia.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 350 g
- **Bio ketchup 530 g** - 50 g
- **TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR BLOK ÚDENÝ/NEÚDENÝ 200 g** - 150 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Bazalka čerstvá** - 5 g
- **Pitná voda nesýtená** - 200 g
- **Maslo** - 250 g
- **Provencálske byliny** - 5 g
- **Žitok** - 56 g
- **Jedlá soľ** - 3 g
- **Bravur bravčová šunka výberová hranatá cca 3 kg** - 250 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

