

Špaldové roládky

Potrebuje

- - 2 hrnky
špaldovej
celozrnej hladkej
múky, ½ dcl oleja,
1 lyžička soli
- - 0,5 dcl olej
- - 1 žl soľ
- - 0,5 droždíe (21
g)
- - 2 dcl teplá voda
- - 0,5 žl cukor
- - 10 dkg slanina
- - 10 dkg Kariška
tehla

Postup

Z uvedených surovín si vypracujeme cesto, ktoré necháme na teplom mieste vykysnúť, približne 40 minút. Po vykysnutí si cesto rozdelíme na 8 rovnakých kusov. Z každého kúska si vytvarujeme obdĺžnik približne vo veľkosti 20x10cm. Na každý obdĺžnik položíme plátky slaninky tak, aby bolo cesto zakryté a na slaninku rozložíme nastrúhanú Kariška tehlu. Roládky zrolujeme cez tú kratšiu stranu, uložíme na plech vyložený papierom alebo silikónovou podložkou a potrieme osolenou vodou. Necháme ešte chvíľku podkysnúť a následne pečieme pri 180°C 15minút. Po 15 minútach vyberieme, posypeme troškou strúhanej Kariška tehly a dáme ešte chvíľku zapiecť, kým sa Kariška tehla rozpustí a zapečie do zlatista. Podávame v celku alebo nakrájané na 1-2cm kusky.

Tento recept nám posielala: Anna zo Zubného
národnosť: stredná
čas: 70 minút
porcie: 8