Slaný štrúdl

Počet porcí: 5
Doba přípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Ze směsi a vody a vypracujeme těsto ze kterého vyválíme mezi fólií tenký plát, který namažeme kečupem a poklademe zbývajícími surovinami. Zarolujeme jako štrůdl a přendáme na plech vystlaný pečícím papírem. Pomažeme rozšlehaným vejcem, posypeme sezamovým semínkem a pečeme v troubě na 180 °C asi 25 minut.

Ingredience

- **Cibule volná** - 20 g
- **Směs na bramborové těsto 400 g** - 400 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 80 g
- **Pitná voda nesycená** - 400 g
- **Váhalova slanina 1,5 kg** - 120 g
- **Koření na pizzu 20 g** - 1 g
- **Vejce** - 50 g
- **BIO Ketchup 530 g** - 80 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE