

Rolky plněné sušenými rajčaty a balkánským sýrem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na těsto nasypeme mouku do velké mísy, přidáme špetku soli a pak nastrouhané ledové máslo. Promícháme, aby se všechny kousky másla obalily moukou. Pak přilijeme 150 ml ledové vody a uhněteme hladké těsto. Zabalíme ho do potravinářské fólie a dáme na 30 minut chladit. Troubu rozpálíme na 200°C. Těsto rozdělíme na dvě půlky. První rozválíme na pomoučené pracovní ploše do obdélníku dlouhého 45 cm a širokého 9 cm. Druhou dáme zpět do lednice. Všechny suroviny na náplň smícháme a polovinu rozprostřeme na rozválené těsto. U jednoho dlouhého okraje necháme volné místo. Protilehlý okraj potřeme vejcem a přehneme přes náplň do dlouhého "tunelu". Vršek znovu potřeme vejcem, rádýlkem rozkrájíme na 3 cm široké kousky. Každý přehneme do rolky. Zopakujeme s druhou polovinou těsta a náplně. Rolky pečeme 15-20 minut. Servírujeme se špenátem.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Bazalka čerstvá** - 5 g
- **Špenátové listy** - 100 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 225 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 80 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 175 g
- **Sušená rajčata s kapary efko 210 ml a 1700 ml** - 100 g
- **Pitná voda nesycená** - 150 g
- **Balsýr 200 g** - 100 g
- **Vejce** - 50 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

