

Ďáblovo oko

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- cibule 1 ks
- sýr 150 g
- ocet 1 lžička
- mouka polohrubá 2 hrnek
- vejce 1 ks
- olej 2 lžíce
- paprika 1 ks
- vejce vařená 2 ks
- voda 0.5 hrnek
- salám točený 200 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Těsto hněteme, až se přestane lepit. Necháme odležet. Rozválíme ho na placku. Polovinu posypeme částí sýra a poklademe paprikou. Přidáme salám v celku a ze strany obložíme krájenými vejci. Navrch dáme cibuli. Osolíme, opeříme a opaprikujeme. Dáme zbytek sýra a přeložíme volnou polovinou placky. Potřeme vajíčkem a posypeme kmínem. Pečeme na 180°C