

slaninové tyčinky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 16

- lístkové těsto 1 balení
- anglická slanina 200 g
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Listové těsto rozválíme natenko a pak rádýlkem nakrájíme 4-5 cm široké proužky, dlouhé cca 20 cm. Na každý pruh položíme dlouhý plátek slaniny a posypeme ji slabě ostřejší sypkou červenou paprikou /plátky slaniny si předem upravíme podle tvaru a velikosti proužků těsta /.

Těsto přehneme podélně napůl, okraje stiskneme prsty a několikrát přetočíme, abychom dosáhli tvarů vrtule.

Slaninové tyčky rozložíme na plech s pečícím papírem nebo na plech, vypláchný studenou vodou. Každému kousku uděláme dostatek místa, protože těsto trochu nabude. Tyčky potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme hrubou solí a celým kmínem a libovolnou bylinkou. Pečeme v předem vyhřáté troubě zpočátku zprudka, pak již na mírnější teplotě hezky dozlatova.

Poznámka:

anglické slaniny velmi tenké plátky