

Vdolky se slaninou a sýrem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 14

- hladká mouka 500 g
- droždí 50 g
- voda 200 ml
- cukr 1 lžička
- olej 1 lžíce
- sůl 1 lžíce
- rozšlehané vejce 1 ks
- kmín 1 lžíce
- slanina 14 plátek
- cibule 250 g
- strouhaný sýr 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 14

Postup:

Z mouky, cukru, droždí, vody, oleje a soli vypracujeme těsto. Dáme kynout. Těsto rozdělíme na 14 kousků a z každého kousku uděláme malý bochánek a dáme ho na plech. Potřeme vejcem, posypeme kmínem, obložíme slaninou, podušenou cibulí a sýrem a pečeme asi 20 min.