

Slaninový sýrové housičky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Těsto: 1 ks
- Hladká mouka 1.2 kg
- Vejce 2 ks
- Olej 1.5 dl
- Sůl 1 lžička
- Mléko 2.5 dl
- Droždí 1 kostka
- Ozdoba: 1 ks
- Anglická slanina 7 plátek
- Uzený sýr 8 plátek
- Vejce na potírání 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny ingredience na těsto spojíme, vypracujeme hladké těsto a necháme vykynout. Slaninu nakrájíme na dlouhé úzké proužky. Tu, kterou nevyužijeme, nakrájíme nadrobno. Z vykynutého těsta vyválíme úzké válečky, poklademe proužky slaniny a spleteme do housičky. Hotové klademe na plech s pečicím papírem, potřeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme jemně nakrájenými zbytky slaniny. Necháme 15 minut nakynout a vložíme do trouby vyhřáté na 180°C. Zhruba po 20 minutách poklademe housičky plátky sýru a krátce zapečeme.

