

Točenky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Droždí 25 g
- Cukr 1 lžička
- Hladká mouka 300 g
- Vlažná voda 150 ml
- Sůl 1 špetka
- Olivový olej 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Anglická slanina 12 plátek

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Z droždí, lžičky cukru, lžíce mouky a 2 lžic vlažné vody připravte kvásek. Nechte ho vzejít.
2. Zbylou mouku smíchejte se solí, kváskem a zbylou vodou. Vypracujte vláčné těsto. Zpracujte do něj na oleji orestovanou nadrobno nakrájenou cibuli a nechte ho vykynout.
3. Těsto rozválejte na plát, pokladte slaninou, sviňte a nakrájejte na plátky. Šneky přeneste na plech s pečícím papírem a nechte 20minut kynout. Pak je při 180°C upečte dozlatova.

Poznámka:

Na 12 kousků