Salámový štrúdl

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 16

- těsto listové 1 ks
- salám gothajský v celku 150 g
- sýr eidam 200 g
- rajčata 1 ks
- bazalka 1 špetka
- vejce na potření 1 ks
- kmín dle chuti 1 ks
- cibulka jarní 1 ks
- kečup dle chuti 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Listové těsto rozdělíme na dvě poloviny a z každé části vyválíme tenkou placku.
Nastrouháme si na hrubém struhadle salám a sýr. Cibulku nakrájíme na tenká kolečka a rajče na plátky.
Na rozválené těsto poklademe plátky rajčat, posypeme cibulkou, salámem, sýrem a okořeníme bazalkou.
Můžeme také zakápnout kečupem, ale není to nezbytně nutné, štrúdl je dobrý i bez kečupu.
Těsto poté srolujeme jako klasický štrúdl. Totéž uděláme i s druhým dílem těsta.
Nohavici těsta přendáme na plech vyložený pečicím papírem. Potřeme rozkvedlaným vejcem a

posypeme kmínem podle chuti.
Dáme zapéct do trouby vyhřáté na 220 °C, až povrch zezlátne. Poté podáváme.

Poznámka:

Štrúdl se dá udělat na různé variace – podle toho, co je doma nebo na co máte zrovna chuť. Dobrý je také s olivami.