

Slané kremrolky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- **Těsto**

- těsto listové 1 ks
- vejce 1 ks
- sůl hrubá 1 hrst

- **Náplň**

- tvaroh tučný 1 ks
- sýr tavený smetanový 3 ks
- majonéza 2 lžička
- petrželka čerstvá 1 svazek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Těsto vyválíme na tenký delší plát, ze kterého krájíme 2 cm široké a 20 cm dlouhé proužky. Ty natočíme na speciální formičky, které se používají k pečení kremrolí.

Přendáme je na plech vyložený pečicím papírem, potřeme našlehaným vejcem, vršky posypeme hrubou solí.

Kremrolky upečeme dozlatova. Po upečení je necháme lehce zchladnout a poté sundáme z formiček. V hlubší misce smícháme tvaroh, sýry, majonézu, sekané bylinky, špetku soli a pepře. Vše utřeme

dohladka.

Ochucenou jemnou tvarohovou směs přendáme do cukrářského sáčku a plníme jí malé kremrolky.

Poznámka:

Místo hrubé soli můžeš použít sezamové semínko. Při plnění s kremrolkami zacházej velmi opatrně, jsou opravdu křehké. Nejchutnější jsou v den, kdy jsme je připravili.