

Slané vdolky se slaninou a sýrem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 14

- Hladká mouka 500 g
- Droždí 50 g
- Voda 250 ml
- Cukr krupice 1 lžička
- Olej 6 lžíce
- Sůl 1 lžíce
- Vejce 1 ks
- Kmín 1 lžíce
- Anglická slanina 14 plátek
- Cibule 250 g
- Strouhaný sýr 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 14

Postup:

Z mouky, cukru, droždí, vody, oleje a soli vypracujeme těsto. Dáme kynout. Těsto rozdělíme na 14 dílů. Z každého dílu uděláme malý bochánek a dáme ho na plech. Potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme kmínem, obložíme slaninou, podušenou cibulí a sýrem. Pečeme asi 20 minut při 200 stupňů.