

Motýlci s rajčaty a pórkem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Hladká mouka 450 g
- Čerstvé droždí 21 g
- Sůl 1 špetka
- Vejce 2 ks
- Mléko 220 ml
- Cukr 1 lžička
- Máslo 30 g
- Pórek 1 ks
- Sušená rajčata 15 plátek
- Tvrdý sýr 100 g
- Vejce na potření 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

V troše vlažného mléka rozmíchejte cukr, rozdrobte kvasnice a nechte v hrníčku vzejít kvásek. Ten poté přidejte k mouce, soli, jednomu vejci, zbytku mléka a rozpuštěnému máslu. Vařečkou nebo hnětačem vytvořte hladké těsto, které v závěru posypte moukou a nechte na teplém místě asi hodinu kynout. Mezitím v míse připravte směs nasekaných rajčat, pokrájeného pórků, vajíčka a najemno

nastrouhaného sýra.

Vykynuté těsto rozdělte na osminy. Každou část vyválejte na pomoučněném vále do obdélníku o rozměrech 20 x 15 cm a plochu pokryjte připravenou náplní. Placku stočte do rolády, její konce spojte k sobě (do jakéhosi oválu) a tento ovál otočte tak, že bude na spojených koncích roládky "sedět". Vezměte ostrý nůž a z vrchu z obou stran budoucí motýlky nařízněte (jako byste je chtěli překrojit napůl, ale střed nechali netknutý). Teď už uvolněné konce vytočte jen do tvaru křídel, motýlky položte na plech s pečicím papírem, potřete rozšlehaným vejcem a pečte při 190 stupních Celsia 30 minut.