

Slaninka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Listové těsto 1 ks
- Tvrdý sýr 200 g
- Anglická slanina 300 g
- Cibule 3 ks
- Smetana 500 ml
- Vejce 4 ks
- Mletá sladká paprika 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Rozválíme placku na velikost plechu, kterou položíme na pečicí papír, musí tvořit krabíčku, t.ěsto musí dosahovat i na boční strany. Nahrubo nakrájíme cibuli a slaninu, kterou osmahneme. Směs roprostřeme po těstě a zalijeme rozšlehaným vajíčkem se smetanou, osolíme, opepříme a posypeme troškou papriky. Nakonec zasypeme strouhaným sýrem a dáme péct, cca 30 min-180 stupňů.