

Slaní šneci

Kategorie: Ostatní slané

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: vlastní

Suroviny

1-1,5 dcl.oleje

60-70 dkg poloh. mouky

2 lžičky soli

Ingredience::

Kvásek::

4 dkg droždí.

1 hera

soli

Krém::

3 lžičky cukru

0,5l mléka

2 žloutky

Postup

1. Do mouky se solí a olejem vlijeme kvásek, zpracujeme a necháme vykynout, mezitím si zpracujeme krém - musí být hladký.
2. Vykynulé těsto rozpůlíme, vyválíme na 1 cm vysoké placky a potřeme je krémem. Zavineme jako roládu a krájíme do trojúhelníčků.
3. Potřené vejcem dáváme na suchý plech dostatečně daleko od sebe a posypeme kmínem nebo sezam. semínkem.
4. Pečeme 20 minut při teplotě 200 stupňů.