457.sedlácké fondue ala plněné žemličky od aneco

Kategorie: Ostatní pečivo

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g strouhaného sýra
cibule, česnek, vegeta a žemle- cca 5velkých asi (z 600g mouky-domácí pečené)
1 pochoutková smetana
2 různobarevné papriky
2 bambina- tavený sýr
400 g anglické slaniny nebo uzeného bůčku

Postup

Slaninu nebo bůček nakrájíme a opečeme .V nádobě smícháme smetanu s bambinem, sýrem, přidáme nakrájené papriky,cibuli, lisovaný česnek a opečenou slaninu. Ze žemlí odřízneme vrch a vnitřek vydlabeme .Žemle naplníme, přikryjeme odřízlou částí a poukládáme na plech. Vedle žemle si dáme vydlabaný vnitřek, všechno polejeme výpekem ze slaniny a zapečeme mírně do křupava cca 15minut.
Je to velmi variabilní, můžeme zamíchat do náplně co dům dal