

Šunkovo-syrové batôžky

Potrebuje

- - 35 dkg polohrubej múky
- - 1 ks Palmarín
- - 1 ks Karička črievko
- - 1 KL prášku do pečiva
- - 1 dcl kyslej smotany
- - 1 KL soli
- - 15 dkg šunky
- - 1 ks vajce
- - pažitka
- - mleté biele korenie
- - mletá červená paprika

Postup

Všetky ingrediencie zmiešame, vypracujeme cesto a necháme 2 hodiny v chlade. Rozváľkame, rozkrájame na štvorce a do stredu dáme kôpku plnky. Protiľahlé rohy štvorca spojíme a potrieme rozšľahaným vajíčkom. Plnku si pripravíme z pomletej alebo nadrobno nasekanej šunky, ktorú zmiešame s Karička črievkom, ochutíme mletým bielym korením, nasekanou pažitkou a trochou mletej červenej papriky. Pečieme 20 -25 minút pri 180 stupňoch.

Tento recept nám posielal: Patrik z Podbrezovej
náročnosť: stredná
čas: 180 minút
porcie: 4-6