

Syrové trojuholníky

Potrebuje

- - 500 g polohrubá múka
- - ½ droždie
- - 250 ml teplé mlieko
- - 1 čl cukor
- - 1 čl soľ
- - 50 ml olej
- - 1 ks Karička črievko
- - 15 dkg dusená šunka
- - kukurica
- - 1 malá cibuľa
- - tekvicové a slnečnicové semienka

Postup

Vykysnuté cesto si rozvalkáme a natrieme ho Karička črievkom. Posypeme nadrobno nakrájanou šunkou, cibuľou a kukuricou. Zrolujeme a nakrájame na trojuholníky. Potrieme vajíčkom a posypeme semiačkami. Pečieme 20-25 minút pri 180 °C

Tento recept nám posielal: Dávid zo Žíharca
náročnosť: stredná
čas: 95 minút
porcie: 4