



Recept: Syrové štangle

Recepty



Hlavné chody



Vianoce



40 min



4



1.6

14



Budete potrebovať

Múka hladká	400 g
Sušené droždie	1 ks
Talianske bylinky Vitana	2 ČL
Voda	260 ml
Soľ	2 ČL
Olivový olej	2 PL
Syr eidam	200 g

Olivový olej	2 PL
Sol'	1/2 ČL
Sušený cesnak Vitana	1/2 ČL
Strúhaný cheddar	100 g

Príprava receptu

V miske zmiešame múku, sušené droždie, bylinky a sol'.

Pridáme olivový olej, vodu a vymiesime ručne alebo strojom hladké a pružné cesto. Necháme podkysnúť 90 minút.

Eidam nakrájame na tenké hranoly.

Na pomúčenej doske cesto roztlačíme na hrubší obdlžník a rozkrájame na štangle.

Každú štanglu potom prstami roztlačíme, do stredu vložíme hranoly eidamu a poriadne zatvoríme.

Takto pripravené štangle ukladáme na plech, potrieme zmesou olivového oleja, soli a cesnaku a posypeme strúhaným cheddarom.

Necháme prikryté ešte 15 minút podkysnúť a pečieme v rúre vyhriatej na maximum (250 stupňov) cca 15 – 20 minút alebo dozlata.

Podávame s obľúbeným dressingom.

#silvester #vianoce #chutovky

Cesnak sušený mletý

Talianske bylinky