

Salámové šátečky



Obtížnost:

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 8

2688 kalorií , **6 g** cukrů , **154 g** tuků , **79 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/salamove-satecky>

Příprava

Mouku smícháme s práškem do pečiva, přidáme Heru, jogurt, žloutek, osolíme a vypracuje těsto, které vyválíme, nakrájíme na čtverečky, každý čtvereček poklademe nádivkou, kterou si připravíme takto: Salám nakrájíme na kostičky, sýr nastroháme, housku namočíme do vody a vymačkáme přebytečnou vodu, smícháme to, poprášíme mletou paprikou. Čtverečky pokladené touto směsí přehneme napůl a okraje přitiskneme k sobě. Potřeme bílkem a dáme péct. Pečeme při 190 °c, cca 15 minut.

Ingredience

- ✓ 300 g hladké mouky
- ✓ 1/2 kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 150 g Hery
- ✓ 1 hrneček bílého jogurtu
- ✓ 1 vejce
- ✓ špetku soli
- ✓ 100 g Eidamu (Edamu)
- ✓ 1/2 housky
- ✓ 1 lžičku mleté sladké papriky
- ✓ 250 g měkkého salámu

Kategorie

Narozeniny, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Návštěva, Párty občerstvení