



Kringel se šunkou a cuketou

asi 15 kusů



snadná příprava

do 45 minut



Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)

Na těsto:

300 g hladká mouka

0,5 balíčku Kypřicí prášek do pečiva

Dr. Oetker

1 zarovnaná KL sůl

1 zarovnaná KL cukr

125 g tvaroh odtučněný

100 ml olej

100 ml voda

Na náplň:

cuketa střední (asi 200 g)

125 g bylinkový sýr (čerstvý krémový)

200 g tvrdý sýr plátkový (např. gouda)

200 g šunka (nakrájená na plátky)

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku s kypřicím práškem, solí a cukrem. Přidáme tvaroh, olej a vodu a ručně vypracujeme dohladka.
- 2 Na přípravu náplně cuketu omyjeme a pomocí škrabky na brambory nakrájíme na tenké proužky.
- 3 Těsto na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme na plát 30 x 40 cm. Plát potřeme čerstvým sýrem a na povrch rovnoměrně nanese plátkový sýr, cuketu a šunku. Plát těsta zavineme z obou delších stran směrem do středu tak, aby se zavinuté díly setkaly uprostřed. Závin pomocí ostrého nože nakrájíme na plátky asi 3 cm široké a naskládáme je na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 25 minut

- 4 Pečivo podáváme nejlépe teplé.

Tip:

- TIP: Pečivo lze zamrazit. Po rozmražení pečeme v troubě asi 5 minut.

