



Plněné chlebíčky

24 kusů



střední obtížnost

do 15 minut



- 1 V míse smícháme mouku s droždím, solí a pepřem. Přidáme olej, bílek a vodu a ručně vypracujeme hladké těsto. Těsto zaprášíme moukou, zakryjeme utěrkou a necháme na teplém místě asi 45 minut kynout.
- 2 Na náplň umyjeme špenát a necháme na sítku okapat. Poté ho nakrájíme a vložíme do mísy. Přidáme parmezán, tavený sýr, šunku, opepříme a důkladně promícháme.
- 3 Těsto na pomoučené pracovní ploše rozdělíme na 3 díly. Každý díl pomocí válečku vyválíme na čtverec 30 x 30 cm. Na každý čtverec naneseeme třetinu náplně a pevně stočíme. Pomocí nůžek každou rolku nastříháme pod úhlem na 8 kusů. Chlebíčky položíme na plech vyložený papírem na pečení.
- 4 Povrch chlebíčků potřeme pomocí štětce nebo mašlovačky vejcem rozšlehaným v mléce. Posypeme parmezánem a necháme ještě asi 15 minut kynout. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 30 minut

- 5 Chlebíčky necháme zchladnout.

Přísady::

Na těsto:

500 g hladká mouka
1 balíček Droždí sušené Dr. Oetker
1 KL sůl
pepř čerstvě mletý
9 PL olivový olej
1 ks bílek
250 ml voda vlažná

Na náplň:

200 g špenát listový čerstvý
130 g parmezán strouhaný
200 g tavený sýr
100 g šunka nakrájená
pepř čerstvě mletý

Na potřetí a posypání:

1 ks žloutek
1 PL mléko polotučné
20 g parmezán strouhaný

Ještě potřebujeme:

plech na pečení





Tip:

- Tento recept se bude hodit také v letních měsících, kdy můžeme špenát zaměnit za nastrouhanou cuketu.

