







Slaný věnec

1 ks    snadná příprava  do 20 minut



Přísady::

Na těsto:

1 balení Buchty Dr. Oetker
sůl
provensálské koření dle chuti
260 ml voda vlažná
120 ml olej
20 - 25 ks minipárky (nožičky)
tvrdý sýr
1 ks vejce

Na dozdobení:

kečup
sezamová semínka
100 g majonéza
1 balení Creme VEGA Dr. Oetker
2 stroužky česnek

Ještě potřebujeme:

plech na pečení

- 1 Na přípravu těsta připravíme směs s droždím, solí, kořením, vodou a olejem podle návodu na obale. Těsto zaprášíme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme vykynout. Vykynuté těsto rozdělíme asi na 30-40 stejných dílů. Z každého dílu vytvoříme placičku, do které zabalíme kousek párku nebo tvrdého sýra. Naneseme těsně vedle sebe do tvaru věnce na plech vyložený papírem na pečení a potřeme je pomocí štětce nebo mašlovačky rozšlehaným vejcem a posypeme semínky. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 190 °C

Horkovzdušná trouba: 170 °C

Doba pečení: asi 30 minut

- 2 Věnec necháme zchladnout.
- 3 Do mističek připravíme kečup. Česnek oloupeme a rozmačkáme lisem na česnek. Majonézu smícháme s Creme VEGA a česnekem, případně dochutíme kořením a podáváme.

