

## Ingrediencie

1 lístkové cesto, 500 g cibule, karí korenie, 50 ml oleja, 4 strúčiky cesnaku, 150 g prerastanej slaniny, 4 lístky bazalky, 1 vajce, 50 ml piva, 200 g tvrdého údeného syra, 50 g neúdeného syra

## Postup

Očistenú cibuľu nakrájame, cesnak pretlačíme a spolu osmažíme na oleji. Pridáme na kocky nakrájanú slaninu, karí korenie, nasekanú bazalku a spolu miešame asi 10 minút. Cesto rozvalkáme na pomúčenej doske na plát a navrstvíme naň pripravenú zmes. Posypeme strúhaným údeným syrom a stočíme do rolády. Konce dobre pritlačíme. Povrch rolády potrieme vajíčkom, ktoré sme vyšľahali s pivom. Pečieme pri teplote 220 stupňov dozlatista. Krátko pred dopečením posypeme neúdeným syrom.



## Cibuľová štrúďla

Sobota, 11 Október 2014 17:50

---