

### Ingrediencie

1 Hera, 200 ml svetlého piva, 500 g hladkej múky, 1 lyžička soli, 250 g nakrájanej šunky, 250 g plátkového syra, 150 g sterilizovanej kukurice, 1 konzerva sterilizovaných šampiňónov, plnotučná horčica, 1 vajce

### Postup

Z múky, nakrájanej Hery, piva a soli si vypracujeme cesto, ktoré necháme cca 15 minút v chlade odpočinúť. Cesto rozdelíme na dve časti a každú zvlášť rozvalkáme na pomúčenej doske na tenko. Na vyvalkáne cesto uložíme šunku, tú potrieme horčicou, potom uložíme plátky syra, precedenú kukuricu a šampiňóny. Zavinieme do štrúdle, uložíme na plech vystlaný papierom na pečenie, potrieme rozšľahaným vajíčkom, poprepichujeme vidličkou a vrch posolíme. Pečieme pri teplote 190 stupňov dozlatista.

zdroj:[www.varecha.pravda.sk](http://www.varecha.pravda.sk)



## Pivová štrúďľa na slano

Utorok, 09 Apríl 2013 08:57

---

