

Ingrediencie

cesto: 500 g hladkej múky, 1 lyžička soli, 80 ml oleja, 1 vajíčko, 1 kocka čerstvého droždia, 250 ml vody, 1/2 lyžičky cukru

d'alej: údená šunka, plátkový syr, kečup, korenie na pizzu

Postup

Z uvedených surovín vypracujeme klasické kysnuté cesto. Z vykysnutého cesta si odtrhujeme kúsky z ktorých vytvoríme šúlky a po dve zmotávame. Vrch pletenky potrieme kečupom, posypeme korením, položíme šunku a nakoniec syr. Takto pripravené pletenky pečieme pri teplote 190 stupňov.

