

Szynkowe róże



Autor: **OstraNaSlodko**
Przepisów: 111 Ocena: 984

> 6 os. 30 min średnie przystępne



Składniki:

- mąka, 20 dag
- masło, 12 dag
- sól, 1 szczypta
- żółtko, 1 szt
- wędlina, 20 dag

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę, sól, żółtko i masło siekamy nożem. Rozkruszamy palcami i dodajemy 2 łyżki zimnej wody. Zagniatamy całość, zawijamy w folię spożywczą i wkładamy do lodówki na ok. 30 min.
- 2 mąką stolnicą i wycinamy pojedyncze paski o szerokości ok. 2-2,5cm. Każdy plasterk wędliny rozcinamy na pół i układamy na paskach, tak jak to pokazałam na obrazku na blogu.
- 3 Zwijamy z rulonik (delikatnie), tak by powstała różyczka.
- 4 Sklejamy końcówkę.
- 5 Układamy na blasze i pieczemy ok. 15 min. w temp. 200C. UWAGA! Kukajmy do piekarnika, ponieważ wędlina łatwo się spieka! Ja trzymałam 3 minutki za długo i końcówki się za bardzo spiekły! Zajadamy jeszcze ciepłe! Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: