



Vánoční štrůdl

Ingredience:

100 g Snídaňové slaniny Selection
1 chlazené listové těsto
1 vejce
300 g bílého zelí
3 polévkové lžíce cukru krystal
1 dcl vody
špetka soli
mletá skořice
drcený kmín

Postup:

Jako první nastrouháme bílé zelí, v hrnci ho podlejeme vodou, osolíme a podusíme do měka. Mezitím připravíme karamel – na pánev dáme cukr krystal a mícháme ho, dokud nezhnědne a nevytvoří se karamel. Potom ho přidáme do podušeného zelí a chvíli vaříme. Nakonec necháme ochucené zelí vychladnout.

Po vyválnění listového těsta odložíme kousek z těsta na hvězdy, které později použijeme na dozdobení. Na ostatní vyválnené listové těsto poklademe plátky Snídaňové slaniny Selection. Přebytkovou šťávu ze zelí vymačkáme a zelí rovnoměrně uložíme na listové těsto. Posypeme špetkou skořice a těsto zavineme do štrůdlu. Vršek potřeme rozšlehaným vajíčkem a z odloženého těsta vykrojíme hvězdy, které posypeme drceným kmínem. Na závěr jimi dozdobíme štrůdl. Dáme péct do trouby při teplotě 180 stupňů na přibližně 25 minut.

