

Żywieckie kwiaty



Autor: **OstraNaSlodko**
Przepisów: 111 Ocena: 1030

> 6 os. 30 min średnie przystępne



Składniki:

- mąka, 20 dag
- masło, 12 dag
- sól, 1 szczypta
- żółtko, 1 szt
- wędlina żywiecka, 15 dag

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę, sól, żółtko i masło siekamy nożem. Rozkruszamy palcami i dodajemy 1 łyżkę zimnej wody. Zagniatamy całość, zawijamy w folię spożywczą i wkładamy do lodówki na ok. 20 min. Po wyciągnięciu rozwałkowujemy na opruszonej mąką stolnicy i wycinamy szklanką koła. Na każdym kole układamy po 2 plasterki kiełbasy żywieckiej.
- 2 Przykrywamy drugim kołem, lekko dociskamy. Rozcinamy w kilku miejscach i delikatnie skręcamy tworząc "wiatraczki". Układamy na blasze i pieczemy ok. 15 min. w temp. 200C. Ozdabiamy i zajadamy ciepłe! Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: