

# • ŚLIMACZKI DROŻDZOWE •

## *Składniki na ciasto:*

- 300 g mąki
- 1 opakowanie Drożdży Babuni
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżeczka soli
- 150 g śmietany 18%
- 120 g masła

## *Składniki na farsz:*

- garść czarnych oliwek
- 30 g suszonych pomidorów
- 100 g ketchupu
- 100 g sera Gouda
- 10 plasterów szynki

## *Przygotowanie:*

*Mąkę przesiać do miski. Dodać drożdże, cukier i sól. Wszystko wymieszać. Dodać śmietanę i masło. Całość zagnieść na gładkie ciasto. Miskę przykryć ściereczką. Ciasto odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, tak aby podwoiło swoją objętość.*

*Oliwki pokroić na cienkie plasterki, a pomidory w paski. Ciasto rozwałkować na ok. 1/2 cm, na kształt prostokąta i posmarować ketchupem. Ciasto posypać startym serem. Rozłożyć: plastry szynki, oliwki i suszone pomidory. Całość zwinąć jak roladę, delikatnie dociskając i zlepiając końce. Roladę pokroić w plastry o grubości ok. 2 cm. Ślimaki ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w temp. 180°C około 25 minut.*

*Smacznego!*