

Snack picant – salam invelit in aluat



Snack picant – salam invelit in aluat!!

Acest salam invelit in aluat este un **aperitiv** deosebit, un snack la fel de bun atat cald cat si rece ☐

Ingrediente pentru 2 portii:

- 2 bucati salam

Pentru aluatul dospit:

- 600 g faina
- 200 g unt
- 4 oua mari
- 8 linguri lapte
- un cub mic de drojdie -40g
- 2 linguri zahar
- un praf de sare

Mod de preparare:

Preparare aluat:

Amestecati drojdia cu 2 linguri zahar. Adaugati apoi faina, un varf de cutit de sare, ouale, laptele caldut si untul topit.

Formati un aluat pe care il framantati bine! Eu ma ajut intotdeauna de robotul de bucatarie ☐



Cand este gata, acoperiti-l cu un prosop de bucatarie si lasati-l la cald pana cand isi dubleaza volumul:



Pregatirea ruladelor cu salam:

Intindeti, apoi, aluatul pe o suprafata presarata cu faina.

Eu, dupa cum ati vazut, am facut portie dubla, asa ca am impartit aluatul in doua:



Luati salamul (care sa contina si grasime) si rulati-l in aluat.



Eventual, il puteti decora cu fasii de aluat.

Inainte de a fi pus la cuptor, lasati-l acoperit aproximativ 30 minute, sa mai dospeasca putin.

Incingeti cuptorul la foc potrivit (180 grade C).

Aici sunt „ruladele” mele, inainte de a intra la cuptor, unse cu 2

oua (eu am mai pus inca un galbenus):



Lasati la copt cca. 30 de minute sau pana cand prind o culoare frumoasa si intensa, de copt ☐

Aici, gata coapte:



Sectiune:



Iar aici sunt pe platou, la servit:



Gustooooos!!!!!! ☐