Slané kremrole – Norimberské klobásy v listovém těstě

https://varimesmarcelou.cz/slane-peceni/slane-kremrole-norimberske-klobasy-v-listovem-teste.html

Pikantní klobásky obalené křupavým listovým těstem, bohatě posypané slaným sýrem pecorino je chuťová rajská zahrada. Je to naprosto dokonalé občerstvení na setkání s přáteli nebo rodinou.

Samozřejmě, že můžete použít koupené listové těsto, ale výsledek nebude stát za nic. Důvod je jednoznačný, nevalná chuť hotového pokrmu.

Připravte si svoje vlastní, rychlé listové těsto jako já. A rozhodně stojí za to, přečíst si, co kupované listové těsto obsahuje.

Na přípravu 12 ks slaných kremrolí budeme potřebovat

- 200 g rychlého listového těsta
- 12 ks norimberských klobásek (jsou 10 cm dlouhé a mají průměr 1,5 cm)
- 1 rozšlehané vajíčko
- 2 polévkové lžíce nastrouhaného sýra Pecorino nebo Parmazán

Dále budeme potřebovat

- Vál a váleček
- Kráječ na pizzu
- 40 cm dlouhé pravítko

Postup přípravy slaných kremrolí

Z připraveného listového těsta rozválíme plát cca 25 x 35 cm.

Abychom nakrájeli stejně široké pruhy těsta, pečlivě si ho rozměříme na 12 stejně širokých a stejně dlouhých pruhů. Pomocí dlouhého pravítka a kráječe na pizzu je z rozváleného těsta nakrájíme.

Troubu zapneme a na termostatu nastavíme teplotu 200 °C.

Norimberské klobásky osušíme papírovou utěrkou. Každou klobásku obtočíme pruhem těsta tak, aby se jednotlivé smyčky překrývaly 2-3 mm. Stejně, jako když natáčíte těsto na kremrole, nebo obinadlo okolo ruky.



Slané kremrole – Norimberské klobásy v listovém těstě
Zdroj: Marcela Hackerová

S těstem se výborně pracuje. Nelepí se, netrhá se a je velmi elastické.

Naplněné kremrole pokládáme na plech, vyložený pečícím papírem. Potřeme je rozšlehaným vajíčkem a bohatě posypeme nastrouhaným sýrem.

Když vám zbude rozšlehané vajíčko a nastrouhaný sýr, připravte si výbornou zeleninovou polévku se sýrovou zavářkou stracciatellou.

Plech s kremrolkami vložíme do vyhřáté trouby na 200 °C a pečeme 5 minut. Pak teplotu snížíme na 180 °C a pečeme dalších 30 minut. Na posledních 5 minut, z uvedených 30, zapneme horkovzduch.

Upečené je necháme na plechu vychladnout.

Podáváme samostatně nebo se salátem. Do salátu můžete přidat i upečené spadané nudličky sýra, jsou křupavé a velmi chutné.

Na každém stole budou slané kremrolky ozdobou.

Uděláte-li si své vlastní listové těsto, kremrolky budou křupavé i po mnoha hodinách a neztratí nic ze své původní chuti.