

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 rajska 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 nastrohaného 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.