

## Ślimaczki z pesto



### QUATRO



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	250 gr
<b>drożdże</b>	25 gr
<b>żółtko jajek</b>	1 szt
<b>mleko</b>	80 ml
<b>śmietana 18 proc</b>	80 gr
<b>masło</b>	50 gr
<b>cukier</b>	1 łyżeczka
<b>sól</b>	1 łyżeczka
<b>pesto</b>	1 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło rozpuścić, mleko podgrzać. Z podanych składników (oprócz pesto) wyrobić ciasto drożdżowe (będzie dosyć wolne). Odstawić do wyrośnięcia.

Rozwałkować na prostokąt w razie konieczności podsypując mąką (u mnie prawie zawsze) grubości około 7mm. Placek posmarować pesto (najczęściej robię z bazyliowym, ale doskonale smakuje też z pomidorowym), zwinąć w rulon i pokroić ostrym nożem maczanym w mące na 2-3 centymetrowe ciastka. Układać na leżąco na blasze wyłożonej papierem do pieczenia w kilkucentymetrowych odstępach (znacznie urosną podczas pieczenia).

Piec około 25 min. w temp. 180st.