



# Zemiakovo- -bryndzový hotdog

## Suroviny:

**270 g** lístkového cesta  
**3 pl** olivového oleja  
**1 ks** veľkej červenej cibule  
**170 g** varených zemiakov

**1 čl** morskej soli  
**170 g** bryndze  
**1 ks** čili  
**1 ks** žltka

čerstvý kôpor  
čierne korenie  
čierny sezam



## Postup:

- 1** Na panvici s olivovým olejom asi štvrt hodinu pražíme očistenú a nadrobno pokrájanú červenú cibuľu dohned a necháme vychladnúť.
- 2** V šupke uvarené zemiaky očistíme a nahrubo nastrúhame. Pridáme soľ, nasekaný kôpor, čierne korenie a vidličkou roztláčime. Bryndzu vymiešame s nasekanou čili papričkou (môžeme vynechať a nahradiť sladkou mletou paprikou).
- 3** Plát lístkového cesta rovnomerne rozdelíme na osem obdĺžnikov (rozmery približne 10 x 13 cm). Každý z nich natrieme zemiakovou zmesou, okraje cesta však necháme voľné. Do stredu vložíme ručne vymodelovaný pás bryndze, horné okraje cesta zahne dovnútra a po dĺžke nakoniec všetko zvinieme. Navrchu vzniknutú medzeru dôkladne zatlačíme dovnútra spolu s okrajmi cesta, aby sa pri pečení stred neatváral, a posypeme dávkou opečenej cibule. Vonkajšie časti cesta nakoniec natrieme rozšľahaným žĺtkom a všetko posypeme čiernym sezamom.
- 4** Pečieme 25 minút pri teplote 200 °C, prípadne kratšie (v závislosti od rúry).