

# OLIVOVÉ SPIRÁLY Z LISTOVÉHO TĚSTA



NA  
6  
SPIRÁL

### Suroviny:

#### Na těsto:

- 250 g **Mevalia Bread Mix**
- 10 g **Mevalia Egg Replacer**
- 125 g ztuženého rostlinného tuku
- 10 g zakysané smetany

#### Na náplň:

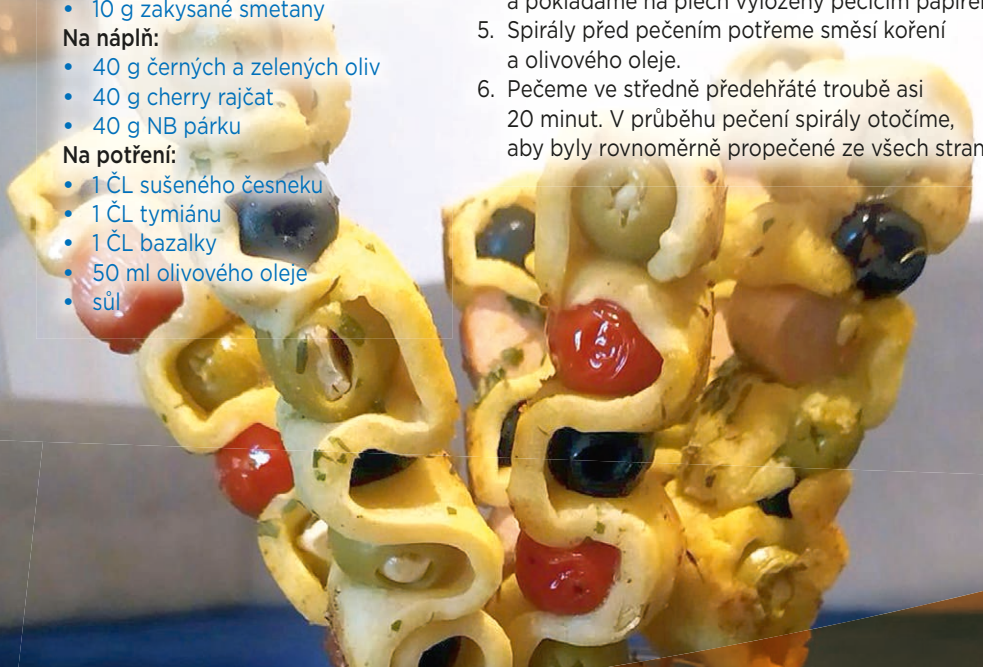
- 40 g černých a zelených oliv
- 40 g cherry rajčat
- 40 g NB párku

#### Na potření:

- 1 ČL sušeného česneku
- 1 ČL tymiánu
- 1 ČL bazalky
- 50 ml olivového oleje
- sůl

### Postup:

1. Do směsi **Mevalia Bread Mix** nastrouháme ztužený tuk, přidáme **Mevalia Egg Replacer**, sůl a polévkovou lžiči zakysané smetany. Na vále vypracujeme vláčné těsto, které dáme na cca 2 hodiny odpočinout do lednice.
2. Mezitím si nakrájíme NB párek na cca centimetrové kousky a omyjeme cherry rajčata, z oliv scedíme vodu a vysušíme je.
3. Z těsta vyválíme tenký plát, ze kterého vykrájíme cca 2 cm široké proužky.
4. Do proužků těsta omotáváme olivy, cherry rajčata anebo párek. Vzniklou spirálu propícháme špejlí a pokládáme na plech vyložený pečicím papírem.
5. Spirály před pečením potřeme směsí koření a olivového oleje.
6. Pečeme ve středně přehřáté troubě asi 20 minut. V průběhu pečení spirály otočíme, aby byly rovnoměrně propečené ze všech stran.



Celé množství	Energie - 2 239 kcal	4,93 g bílkovin	218,3 mg Phe
1 porce	Energie - 373 kcal	0,82 g bílkovin	36 mg Phe