

**Domů** > Slané valentýnské pečení: Chilli preclíky a kringel s cuketou

---

## Slané valentýnské pečení: Chilli preclíky a kringel s cuketou

Patříte mezi příznivce svátku sv. Valentýna a chystáte pro svou drahou polovičku nějaké chutné překvapení? Co takhle vsadit na slané valentýnské pečení a naše recepty na ohnivé chilli preclíky a valentýnský kringel se šunkou, sýrem a cuketou. A proč byste měli? Protože jak chilli, tak cuketa jsou mocná přírodní afrodiziaka.

### **Redakce**

autor

### **Slané valentýnské pečení: ohnivé chilli preclíky**

#### **Co na chilli preclíky potřebujete**

- 350 g polohrubé mouky
- 100 g hery máslová příchuť
- 1 vejce
- 100 ml mléka
- 250 g brambor vařených ve slupce
- špetku soli
- vejce na potřetí
- chilli koření na posypání i do těsta podle chuti

#### **Jak při pečení chilli preclíků postupovat**

##### **1. krok: vypracujte vláčné těsto**

Vařené brambory oloupejte a rozmačkejte nebo rozmixujte. Přidejte vejce, 100 g tuku, mléko a polohrubou mouku se špetkou soli. Chilli koření (ideální je mlýnek s chilli vločkami), můžete přidat i do těsta; záleží na chuti, jak moc máte rádi

ostré. Vypracujte vláčné, nelepivé těsto.

Slané valentýnské pečení: vypracujte vláčné preclíkové těsto

Zdroj: *archiv Unilever*

## **2. krok: vytvarujte a upečte preclíky**

Vyválejte z něj na pomoučené pracovní ploše válečky a z nich vytvarujte srdíčka, která pevně spojíte ve špičce. Dejte na plech vyložený pečicím papírem a potřete rozkvedlaným vejcem. Nakonec posypejte chilli. Pečte v troubě vyhřáté na 160 °C asi 20 minut.

Slané valentýnské pečení: vytvarujte a upečte preclíky

Zdroj: *archiv Unilever*

## **Slané valentýnské pečení: kringel s cuketou**

Na těsto v míse smíchejte 300 g hladké mouky s polovinou sáčku kypřicího prášku do pečiva, 1 lžičkou soli a 1 lžičkou cukru. Přidejte 125 g tvarohu, 100 ml oleje a 100 ml vody. Ručně vypracujte dohladka. Střední cuketu (asi 200 g) škrabkou na brambory nakrájejte na tenké proužky. Těsto na pomoučené pracovní ploše vyválejte na plát 30 x 40 cm. Plát potřete čerstvým sýrem s bylinkami, na něj dejte plátkový sýr (asi 200 g goudy), oak cuketu a nakonec plátky kvalitní šunky (asi 200 g). Plát těsta zaviňte z obou delších stran směrem do středu tak, aby se zavinuté díly setkaly uprostřed. Závin ostrým nožem nakrájejte na plátky asi 3 cm široké a naskládejte je na plech vyložený papírem na pečení. Vložte do trouby předehřáté na 180 °C a pečte asi 25 minut. Pečivo podávejte nejlépe teplé.

Slané valentýnské pečení: kringel se šunkou, sýrem a cuketou

Zdroj: *archiv Dr.Oetker*

Zařazeno v: **Valentýn, recepty na Valentýna, chilli preclíky krok za krokem, kringel, enycklopedie domácnosti**

### **Redakce**

autor

---

### **Source URL:**

<https://napady.iprima.cz/prima-napady/slance-valentynske-peceni-chilli-precliky-kringel-s-cuketou>