

## LEVELES-OLÍVÁS SPIRÁL

6  
SPIRÁL

## Hozzávalók:

## A tésztához:

- 250 g Mevalia Bread Mix
- 10 g Mevalia Egg Replacer
- 125 g hideg növényi margarin
- 10 g tejföl

## A töltelékhez:

- 40 g Fekete és zöld olívbogyó
- 40 g Kókteleparadicsom
- 40 g LP kolbász/virsl

## A fűszerezéshez:

- 1 tk. fokhagymapor
- 1 tk. kakukkfű
- 1 tk. bazsalikom
- 50 ml olívaolaj
- só

## Elkészítés:

1. A hideg margarint reszeljük a Mevalia Bread Mix liszkeverékbe, adjuk hozzá a Mevalia Egg Replacer tojáshelyettesítő port, a sőt és egy evőkanál tejfölt. Nyújtható tésztát készítünk belőle, amelyet kb. 2 órán át pihentetünk a hűtőben.
2. Közben szeleteljük a LP kolbászt 2-3 cm-es darabokra, mossuk meg a paradicsomokat, csepegtessük le az olívbogyókat.
3. Nyújtsuk ki a tésztát, vágjunk belőle kb. 2 cm széles csíkokat.
4. Tegyük olívbogyót, paradicsomot és kolbászt a kapott tésztalapok közé, szúrjuk rá egy nyársra, majd helyezzük sütőpapírral bélelt tepsibe.
5. Sütés előtt dörzsöljük be a spirálokat a fűszerek és olívaolaj keverékével.
6. Közepesen előmelegített sütőben kb. 20 perc alatt készre sütjük. Sütés közben forgassuk meg a spirálokat, hogy azok minden oldala egyenletesen megsüljön.

|             |                      |                  |                |
|-------------|----------------------|------------------|----------------|
| Teljes adag | Energia - 2 239 kcal | Fehérje - 4,93 g | Phe - 218,3 mg |
| 1 adag      | Energia - 373 kcal   | Fehérje - 0,82 g | Phe - 36 mg    |