

# Cukros paprikás csiga recept

Elkészítési idő: 60-120 perc Adag: 1 tepsizet

## Hozzávalók

### Tésztához:

60 dkg liszt  
kb. 4 dl tej  
csipet só  
2 db tojás  
3 dkg élesztő  
6 dkg kristálycukor  
5 dkg vaj

### Töltelékhez:

3 evőkanál fűszerpaprika  
15 dkg kristálycukor  
10 dkg vaj vagy margarin  
1 db tojás a kenéshez

## Elkészítés

- 1 Az élesztőt a cukorral és kevés langyos tejjel felfuttatjuk.
- 2 Egy tálba beletesszük a lisztet, vajat, a tojást és egy csapott kk sót. A felfuttatott élesztőt hozzáöntjük, majd a maradék tejjel közepesen kemény tésztát dagasztunk.
- 3 Fél óra pihentetés után kinyújtjuk kb fél cm vastagságúra. Megkenjük olvasztott vajjal. Míg pihen, a cukrot a paprikával összekeverjük, és egyenletesen rászórjuk a tésztára, ügyelve, hogy körbe a széleire ne kerüljön töltelék.
- 4 Szoroson feltekerjük, majd kb 1 cm-es darabokra vágjuk, sütőpapírral bélelt tepsire fektetjük. A csigák ne érjenek egymáshoz. Újra pihentetjük fél órát.
- 5 A csigákat megkenjük a tojással és 180 fokos sütőben 15-20 perc alatt készre sütjük.

