

Syrovo bryndzová pochúťka

Potrebuje

- - 50 dkg hladká múka
- - 25 dkg tučný tvaroh
- - 25 dkg bryndza
- - 1 ks Hera
- - 3 ks vajíčko
- - 1 ks prášok do pečiva
- - 1 lyžica soľ
- - 30 dkg Karička tvaroh

Postup

Múku, tvaroh, bryndzu, Heru (izbovej teploty), vajíčka, prášok do pečiva, soľ a nastrúhanú Karička tehlu zmiešame a necháme v chlade odležať asi 30 minút. Potom cesto rozvaľkáme na pomúčenej doske a vykrajujeme kolieska, ktoré preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie. Vrch tupou hranou noža jemne ozdobíme mriežkou a potrieme rozšľahaným vajíčkom. Pečieme pri teplote 190 stupňov dozlatista.

Tento recept nám posielala: Edita z Pohronského Ruskova
náročnosť: stredná
čas: 80 minút
porcie: 60 kúskov