

Bryndzovo syrový posúch s cesnakom

Potrebuje

- - 50 dkg polohrubá múka
- - 2 lyžice cukor
- - 2,5 dcl mlieko
- - sušené droždie
- - 1 dcl olej
- - 1 ks kyslá smotana
- - 1 ks Karička črievko
- - 1 kocka bryndza
- - 4 strúčiky cesnaku
- - mletá červená paprika
- - soľ

Postup

Múku, soľ, cukor, sušené droždie premiešame a pridáme mlieko a olej. Vypracujeme cesto, ktoré necháme nakysnúť. Vykysnuté cesto rozvaľkáme na veľkosť pekáča. Cesto dáme na plech. Karička črievko, smotanu, bryndzu a pretlačený cesnak dobre premiešame a zmesou potrieme cesto. Posypeme mletou červenou paprikou. Pečieme pri 200°C asi 25 minút.

Tento recept nám posielal: Michal z Pohronského Ruskova

náročnosť: stredná

čas: 60 minút

porcie: 20