

# Chalupárske plnené bosniaky

## Potrebuje

- - Hladká múka
- - Soľ
- - Voda
- - Cukor
- - Sušené kvasnice
- - Kmín
- - Vajce
- - 2 ks Karička črievko
- - Bryndza

## Postup

Nasyptať múku, cca 0,5 kg. Pridať vajíčko, soľ, trocha cukru, olej, sušené kvasnice, kmín a vlažnú vodu. Cesto vymiesiť tak, aby bolo tuhšie, nechať vykysnúť. Vyklopiť na pomúčenú dosku. Lyžicou nabrať kus cesta, naplniť ho Karička črievkom zmiešaným s bryndzou. Vytvarovať bochníky, dať na plech, potrieť osolenou vodou a dať piecť.

---

Tento recept nám posielal: Peter z Piešťan

náročnosť:

čas: 120 minút

porcie: 6