

# Bryndzovo-syrový posúch s cibuľkou

## Potrebuje

- - 180 g hladkej špaldovej múky
- - 320 bielej špaldovej múky
- - 2 lyžice cukru
- - lyžicu soli
- - deco oleja
- - jedno vajce
- - 200 ml vody
- - kockové kvasnice
- - 250 g bryndze
- - 2 kyslé smotany
- - cibuľa
- - 2 ks Karička črievko
- - kôpor

## Postup

Z vlažnej vody, cukru a kvasníc si zarobíme kvások. Keď nám kvasnice plávajú navrchu prilejeme ich do misky s múkou, vajcom, soľou a olejom a vypracujeme cesto. Keď je vypracované, odložíme ho na teplé miesto a necháme vykysnúť. Keď je vykysnuté, pripravíme si naolejovaný plech, na ktorý rozťahujeme cesto, následne natrieme bryndzou zmiešanou s kyslou smotanou a Karička čroevkom. Poukladáme na mesiačky nakrájanú cibuľku, posypeme kôprom a dáme piecť na 200 stupňov asi na 30 minút.

---

Tento recept nám posielal: Peter z Piešťan  
náročnosť: stredná  
čas: 120 minút  
porcie: 10  
bezlepkový recept: Áno