

Osie hniezdo s Karičkou cesnakové

Potrebuje

- - 50 dkg polohrubá múka
- - soľ
- - 2 lyžice cukor
- - 2,5 dcl mlieko
- - 2 lyžice olej
- - 15 dkg maslo Hera
- - 5-6 strúčiky cesnak (pretlačiť)
- - 1 maxi črievko Karička
- - plátky tvrdého syru Karička (podľa toho koľko hniezd chceme mať syrové)

Postup

Múku, soľ, droždie a cukor premiešame, pridáme vlažné mlieko a olej. Vypracujeme cesto a necháme nakysnúť. Keď cesto nakysne, tak ho rozvalkáme. Maslo Hera a maxi črievko Karička s pretlačeným cesnakom pomiešame a natrieme s ním cesto. Cesto stočíme a pokrájame, naukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečieme pri teplote 200 °C asi 25 minút. V polke pečenia môžeme na hniezda položiť plátky tvrdého syru Karička a dopečieme.

Tento recept nám posielal: Michal z Pohronského Ruskova

náročnosť: nízka

čas: 60minút

porcie: 17