

# Osie hniezda s Karičkou bryndzové

## Potrebuje

- - 50 dkg polohrubá múka
- - soľ
- - 2 lyžice olej
- - droždie sušené
- - 2 lyžice olej
- - 15 dkg maslo Hera
- - črievko Karička
- - 12,5 dkg bryndza
- - plátky tvrdého syra Karička

## 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, črievko Karička a bryndzu 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 na hniezda položíme plátok tvrdého syra Karička a dopečieme.

---

Tento recept nám posielal: Michal z Pohronského Ruskova

náročnosť: nízka

čas: 60 minút

porcie: 17ks