

# Syrové koláče s grilovanými paprikami.

## Potrebuje

- - 200 g hladkej múky
- - 70 g masla
- - 3 ks vajce
- - soľ
- - 1-3 lyžice vody
- - 2 ks Karička črievko
- - mleté čierne korenie
- - 200 g grilovaných farebných papriek
- - 120 g mäkkého kozieho syra
- - 70 g feta syr

## Postup

Hladkú múku, maslo, soľ, vajce a vodu spolu spracujeme na cesto a rozvaľkáme ho na ľahko pomúčenej doske. Okrúhlu formičkou vykrojíme kolieska s priemerom 13 cm. Zapekacie formičky vymastíme, vysypeme múkou a dno a boky naplníme cestom. Karička črievka zmiešame s vajčkami, osolíme a okoreníme. Pridáme kúsky kozieho syra, premiešame a plnku natrieme na cesto. Navrch dáme pokrájané grilované papriky, posypeme fetou a pokvapkáme olivovým olejom. Upečieme vo vyhriatej rúre.

---

Tento recept nám posielala: Silvia z Bardejova  
náročnosť: stredná  
čas: 90 minút  
porcie: 4