

Syrová pochúťka

Potrebuje

- - 50dkg hladká múka
- - 50dkg tučný tvaroh
- - 25 dkg maslo Hera
- - 2 vajíčka
- - 1ks prášok do pečiva
- - 1 lyžica soľ
- - 30 dkg tvrdý syr
Karička
- - 1 vajíčko na potretie
- - rasca na posypanie

Postup

Múku, tvaroh, Heru (izbovej teploty), vajíčka, prášok do pečiva, soľ a nastrúhanú Karička tehlu zmiešame a vypracujeme cesto, ktoré necháme v chlade odležať asi 30 minút. Potom cesto rozvaľkáme na pomúčenej doske a vykrajujeme kolieska alebo tvary aké chceme, preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie. Vrch potrieme rozšľahaným vajíčkom a posypeme rascou. Pečieme pri teplote 200 stupňov dozlatista.

Tento recept nám posielala: Edita z Pohronského Ruskova

náročnosť: nízka

čas: 80 minút

porcie: 60kusov