

Karička slimáčky

Potrebuje

- - 100 g tvrdého syra Karička
- - 2 PL hladkej múky
- - 250 ml kyslej somotany
- - štipka soli
- - 1 čl cukru
- - 50 g masla
- - 1 čl prášku do pečiva
- - bylinky podľa chuti

Postup

Syr nastrúhame a spojíme so zmäknutým maslom, soľou, cukrom a smotanou. Vymiešame a pridáme bylinky, prášok do pečiva a múku. Cesto premiesime a múku podľa potreby pridáme. Cesto vyvaľkáme na obdĺžnik, stočíme ho a nakrájame na pásiky do slimákov. Poukladáme na plech na pečenie vystlaný papierom a pečieme v predhriatej rúre na 180°C 20-25 minút dozlatista.

Tento recept nám posielala: Veronika z Paty

náročnosť: nízka

čas: 50 min

porcie: 4