

# Syrový veniec

## Potrebuje

- - špaldová múka celozrnná 250g
- - polohrubá múka 250g
- - vajíčko 3ks
- - droždie
- - mlieko
- - cukor, soľ, mletá červená paprika
- - Karička črievko 150g
- - mozzarella
- - jarná cibuľka
- - drvené mandle
- - bravčová masť

## Postup

Do misy nasypeme preosiatu múku, spravíme jamku, do ktorej nalejeme vlažné mlieko s troškou cukru, štipkou soli, droždie a zasypeme trochu múky. Keď je kvások hotový, pridáme vajíčko, roztopenú - nie horúcu - masť, mlieko a vodu a vymiesime cesto. Necháme na teplom mieste vykysnúť. Rozvalkáme a nakrájame na väčšie štvorce, ktoré plníme zmesou Karičky, nakrájanej mozzarellky, jarnej cibuľky, trochy mlieka na rozriedenie a rozmiešanie a vajíčka dochutené trochu soli a mletej červenej papriky. Spravíme buchtičky, ktoré k sebe prikladáme do bábovkovej formy. Necháme ešte podkysnúť a pečieme v rúre na 175 stupňov cca 45 minút. Po dopečení ešte horúce potrieme vajíčkom a posypeme na sucho opraženými drvenými mandľami. Vyklopíme, odtrhávame buchtičky a môžeme jesť.

---

Tento recept nám posielala: Mária zo Žiliny

náročnosť: nízka

čas: 120 min

porcie: 6-8