

Syovo-zemiakový posúch

Potrebuje

- - 30 dkg uvarené zemiaky
- - 50 dkg polohrubá múka
- - soľ
- - sušené droždie
- - 15 dkg tvrdý syr Karička
- - mleté čierne korenie, soľ
- - 2 lyžice cukor
- - mletá rasca
- - celá rasca
- - 2,5 dcl mlieko
- - 1 dcl olej a olej na potretie

Postup

Uvarené zemiaky postrúhame, pridáme múku, soľ, droždie, nastrúhaný syr Karička, mleté čierne korenie, cukor, mletú rascu, celú rascu, mlieko, olej. Vypracujeme vláčne cesto, ktoré necháme vykysnúť. Keď cesto nakysne, ruky dobre naolejujeme a cesto preložíme na plech, ktorý sme vyložili papierom na pečenie a ktorý sme naolejovali. Cesto rovnomerne na plechu roztláčime a povrch cesta tiež naolejujeme a pred pečením pokrájame. Pečieme pri 200 st. asi 35 minút.

Tento recept nám posielala: Edita z Pohronskho Ruskova
náročnosť: stredná
čas: 70minút minút
porcie: 20 kusov