

Syrové pleteničky

Potrebuje

- - Cesto:
- - 500 g hladkej bielej špaldovej múky
- - 1 vajko
- - deco oleja
- - lyžicu soli
- - 250 ml vody
- - jedno balenie sušených kvasníc
- - syr Karička na strúhanie
- - soľ
- - rasca

Postup

Zo surovín si vypracujeme cesto a necháme asi hodinu vykysnúť, následne si ho dáme na dosku poriadne pomúčenú, postupne si z neho môžeme lyžicou brať kusy cesta, z ktorých si ušúľame z troch pramienkou akoby zapletaný cop, prenosieme na plech, osolíme, posypeme syrom a rascou a šup do rúry na 200 stupňov asi na pol hodinky.

Tento recept nám posielal: Peter z Piešťan

náročnosť: stredná

čas: dve hodiny

porcie: 9