

# Posúch s cviklou a syrom

## Potrebuje

- - 350 g hladkej múky
- - 10 g droždia
- - 180 ml vlažnej vody
- - soľ
- - 4 ks malé červené repy
- - 50 g kozí syr
- - 1 ks vajce
- - 1 ks Karička črievko
- - 2 PL kyslej smotany
- - soľ
- - bazalka
- - mleté čierne korenie

## Postup

Droždie rozmiešame vo vlažnej vode a vlejeme na múku so soľou. Rukami zarobíme hladké cesto a na doske sa do hrudy cesta opierame dlaňou a zároveň preklapávame, pootáčame druhou rukou. Rozdelíme na 8 častí a necháme podkysnúť 20 minút, prípadne celú noc, ale v chladničke.

Červenú repu si uvaríme asi 40 minút domäkka, olúpeme a nakrájame na mesiačky. V miske rozšľaháme vajce, smotanu, Karička črievko, soľ, korenie.

Cesto roztláčime na plech po jednom, vytvoríme hrubší okraj, zahnutím do vnútra, posypeme kozím syrom, nanesieme smotanovú zmes, poukladáme tenké mesiačky cvikly a posypeme bazalkou. Pečieme na 250°C 8-10minút.

---

Tento recept nám posielala: Lenka z Martina  
náročnosť: stredná  
čas: 40 minút  
porcie: 4