

Syrové trubičky

Potrebuje

- - 1 ks lístkové cesto
- - 100 g maslo
- - 150 g prírodného syra
- - 1 ks tavený syr Karička
- - 100 ml kyslá smotana
- - soľ
- - bylinky - pažítka

Postup

Vyšľaháme mäkké maslo a primiešame tavený syr, prírodný syr (typu žervé, lučina, philadelphia) a kyslú smotanu. Osolíme a penu vyšľaháme celkom do penista. Z lístkového cesta upečieme podľa návodu menšie trubičky a po vychladnutí ich naplníme syrovou penou. Penu môžeme obohatiť aj o rôzne bylinky, podľa chuti.

Tento recept nám posielal: Miroslav zo Zemianských Sádov

náročnosť: nízka

čas: 40

porcie: 4