

Syrové slimáčky

Potrebuje

- - 420 g hladká múka
- - 2 vajcia
- - 20 g droždie
- - 1 lyžička cukru
- - 1 lyžička soli
- - 1 vanilkový cukor
- - mlieko podľa potreby /cca 2 dcl/
- - 3 lyžice bravčová masť
- - 1 krabička syr Karička
- - 1 dcl smotany /33%/
- - soľ
- - mleté čierne korenie

Postup

Z mlieka, droždia, cukru a soli urobíme kvások, necháme 20 min. odpočívať. Prisypeme múku, vypracujeme cesto, nakoniec zapracujeme 3 lyžice bravčovej masti a necháme vykysnúť.

Z cesta rozvaľkáme 2 pláty, potrieme zmesou smotany so syrom a pažitkou ochutenou korením, zvinieme úhladné rolády, ktoré nakrájame na kúsky tak 2-3 cm hrubé, uložíme na papier na pečenie, potrieme vajíčkcom, upečieme do zlata /cca 20-30 minút pri teplote 180-200 stupňov/. Podávame teplé aj studené k vínu.

Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Marcela z Vojkoviec

náročnosť: nízka

čas: 120 minút

porcie: 4