

Brynzovníčky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 1dní 0h 30min , Čas vaření: 15min

Celkový čas: 1dní 0h 45min , Porce: **10**

3847 kalorií , **7 g** cukrů , **287 g** tuků , **117 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/brynzovnicky>

Příprava

Do mísy dáme mouku a zasypeme ji práškem do pečiva, přidáme změkklý tuk, brynz, mletou papriku a sůl a vypracujeme těsto. Dáme přes noc do chladničky. Poté ho rozválíme na 0,5 cm silnou placku a vykrajujeme tvary, jaké kdo má rád. Přendáme na vymazaný plech a potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme dle chuti, buď kmínem, paprikou nebo strouhaným sýrem. Pečeme dozlatova.

Ingredience

- 300 g hladké mouky
- 250 g Brynzy
- 250 g Hery
- 1/2 lžičky mleté papriky
- špetka soli
- 1 vejce
- 1/2 sáčku kypřicího prášku do pečiva
- 1 lžička kmínu
- 100 g strouhaného sýra

Kategorie

Narozeniny, Obyčejný den, Celoročně, Párty občerstvení

