

Křehké sýrové řezy



Obtížnost:     

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

1052 kalorií , **5 g** cukrů , **28 g** tuků , **47 g** bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: <https://srecepty.cz/krehke-syrove-rezy>

Příprava

Sýr jemně nastrouháme a zpracujeme s hladkou moukou, změkrou Herou, kypřícím práškem do pečiva, mletou červenou paprikou a celým vejcem. Těsto rozválíme na plát silný 5 mm a přemístíme na táč. Povrch potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme kmínem, nastrouhaným sýrem a dáme do chladničky ztuhnout. Pak rozkrájíme plát na tyčinky dlouhé 10 cm a široké 2 cm. Rozložíme na plech vyložený pečícím papírem a v předehřáté troubě pečeme při 200°C cca 10 minut. Po upečení přendáme tyčinky na kovovou mřížku a necháme vychladnout.



Ingredience

- ✓ 200 g tvrdého sýru
- ✓ 200 g hladké mouky
- ✓ 1 lžička kypřícího prášku do pečiva
- ✓ 1/2 lžičky mleté papriky
- ✓ 2 slepičí vejce
- ✓ 1-2 lžičky kmínu
- ✓ 50 g strouhaného sýru

Kategorie

Výjimečný den, Narozeniny, Silvestr, Celoročně, Rychlovka, Návštěva, Párty občerstvení