

Silvestrovští větropláši



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 20

1317 kalorií , 0 g cukrů , 74 g tuků , 50 g bílkovin

Autor: Tomáš Pavelka

Odkaz: <https://srecepty.cz/silvestrovsti-vetroplasi>

Příprava

Do vařící osolené vody dáme tuk a mouku. Mícháme, až je těsto hladké a nechytá se nádoby. Těsto dáme do chladné mísy a vmícháme postupně vejce. Lžičkou dáváme hromádky těsta na vymazaný plech. Pečeme dorůžova v hodně vyhřáté troubě. Během pečení troubu aspoň 10 minut neotvíráme. Upečené, vychladlé kousky rozřízneme a plníme náplní z ušlehaných tvarůžků, tvarohu, smetany, petrželky a soli.

Ingredience

- ✓ 140 g hrubé mouky
- ✓ 70 g Hery
- ✓ 3 vejce
- ✓ 1/4 l vody
- ✓ sůl
- ✓ 1 balení tvarůžků
- ✓ 1 lžíce smetany ke šlehání
- ✓ 100 g měkkého tvarohu
- ✓ petrželová nať

Kategorie

Silvestr, Celoročně, Finančně nenáročné, Něco extra, Návštěva, Párty občerstvení

