

Sýrové pečivo se smetanou



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 8

2782 kalorií , 5 g cukrů , 189 g tuků , 83 g bílkovin

Autor: Jana Langrová

Odkaz: <https://srecepty.cz/syrove-pecivo-se-smetanou>

Příprava

Do misky dáme nastrouhaný sýr, žloutky, Rama Cremfine, sůl, papriku nakrájenou na malé kousky a část mouky. Promícháme, vyklopíme na vál a se zbytkem mouky vypracujeme těsto. Dáme odležet do lednice asi na 2 hodiny. Vyválíme plát a vykrajujeme různé tvary, posypeme sezamem, mákem či kmínem. Pečeme v předehřáté troubě.

Ingredience

- ✓ 150 g másla
- ✓ 200 g eidamu
- ✓ 100 ml Rama Cremfine
- ✓ 1 paprika (kapie)
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 250 g hladké mouky
- ✓ 1/2 sáčku kypřicího prášku do pečiva
- ✓ 2 žloutky

Kategorie

Vánoce, Narozeniny, Silvestr, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Návštěva, Rodina, Párty občerstvení

