

Sýrové pečivo



Obtížnost: 

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 1

3761 kalorií , **4 g** cukrů , **200 g** tuků , **57 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

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

Příprava

Z mouky, tuku, soli, poloviny strouhaného sýra a droždí vypracujeme těsto, které zformujeme do válečku, rozřežeme ho na 6 dílů a každý díl vyválíme na tenkou placku. Každou placku potom rozřežeme rádylkem na 16 stejných dílů jako dort a jednotlivé dílky od širšího konce stočíme do ruliček, dáme je na suchý plech, potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme zbylým strouhaným sýrem, osolíme a pečeme dorůžova.

Ingredience

- ✓ 300 g polohrubé mouky
- ✓ 200 g hladké mouky
- ✓ 250 g Hery (rostlinného tuku)
- ✓ 2 lžičky soli
- ✓ 1 dcl mléka
- ✓ 20 g droždí (kvasnic)
- ✓ 1 kostka cukru
- ✓ 100 g uzeného sýra
- ✓ 1 vejce

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročné, Návštěva,
Pečivo a produkty domácí pekárny