

Sýrové pletýnky z domácí pekárny



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

1874 kalorií , **10 g** cukrů , **15 g** tuků , **61 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/syrove-pletynky-z-domaci-pekarny>

Příprava

Do nádoby pekárny dáme vodu, olej, 100 g strouhaného sýra, sůl, kmín, mouku, cukr a droždí. Zapneme program těsto a po ukončení těsto rozdělíme na 12 dílků. Každý dílek vyválíme na váleček, dlouhý asi 40 cm, přeložíme ho v půlce, smotáme a nakonec z něj uděláme kolečko, okraje zasuneme do sebe a tak nám vznikne takový uzlík. Pletýnky naskládáme na plech, vyložený pečicím papírem, potřeme je rozšlehaným vejcem a necháme ještě asi 15 minut kynout. Plech vložíme do trouby, rozehřáté na 180 st. a pečeme asi 20-25 minut dozlatova. Asi 3 minuty před koncem pečení pletýnky posypeme zbytkem strouhaného sýra a dopékáme, než se sýr rozpustí, nesmí zhnědnout.

Ingredience

- 250 ml vody
- 50 ml olivového oleje
- 150 g strouhaného sýra
- 2 lžičky soli
- 1 lžička cukru krupice
- 2 lžičky mletého kmínu
- 500 g hladké mouky
- 1 balení sušeného droždí
- 1 vejce

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Pečivo a produkty domácí pekárny

Tip k receptu

Čerstvé křupavé pletýnky podáváme jako přílohu ke krémovým zeleninovým polévkám nebo zeleninovým salátům.

