

Sýrovo - mandlové pečivo



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 1

1900 kalorií , **5 g** cukrů , **133 g** tuků , **60 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/syrovo-mandlove-pecivo>

Příprava

K prosáté mouce přidáme sýr, mleté mandle, sůl, koření, změkklé máslo, 1 vejce a víno a vše zpracujeme na hladké těsto. Těsto necháme chvíli v chladu, pak rozválíme a vykrajujeme různé tvary. Pokládáme je na plech vyložený papírem na pečení, potřeme je rozšlehaným vejcem a sypeme tím, co máme rádi - mákem, sezamem, sekanými mandlemi nebo na každý kousek položíme půlku vlašského ořechu. Pečeme asi 15 - 20 minut ve středně rozehřáté troubě.

Tip k receptu

Sýr můžeme použít podle chuti, mám vyzkoušeno, že nejchutnější pečivo je ze strouhaného čedaru.

Ingredience

- 150 g hladké mouky
- 100 g strouhaného sýra
- 20 g loupaných nastrohaných mandlí
- 100 g másla
- 2 vejce
- 3 lžičky bílého vína
- špetka pepře
- špetka papriky
- mák, sezamové semínko, půlky vlašských ořechů nebo kousky sekaných mandlí na posypání
- špetka soli

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Návštěva, Párty občerstvení

