

# 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 nastrouhaných mandlí
- ✓ 100 g másla
- ✓ 2 vejce
- ✓ 3 lžíce 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

