

Slaný kysnutý osuch so smotanovo-syrovou plnkou

Potrebuje

- - 1 hr. mlieka
- - 1/4 hr. olej
- - 2 a 1/4 hr. polohruba múka
- - 1/2 čl soli
- - 1cl cukru kryštal
- - polku kocky kvasnice
- - cca 4 ks jarná cibulka
- - 4 ks trojuholníky Karička light
- - 1 kelímok kyslej smotany
- - papier na pečenie

Postup

Trocha mlieka teplého + 1 čl cukru kryštal + 1/2 kvasníc + 1 pol. lyžica múky = nechaj vzísť kvasok. Ostatnú múku preosej, daj kvások, olej, zvyšok mlieka a varechou zamies vláčne cesto, kt. nechaj prikryté v teple asi 35 minút vykysnúť. Vykysnuté rozťahni na plech, na kt. si daj papier na pečenie, ktorý pomasti olejom. Cesto rukou potretou olejom rozťahni, Karičku vymiešaj so smotanou, posol', okoreň, daj na cesto lyžicou a na vrch rozhoduj pokrajanú vnatku z cca 4 jarných cibuliek. Peč na 190 stupňoch cca 20-25 minút. Vyber a asi po 10 minútach prikry papierom a nechaj asi pol hod. odstáť - potom krájaj. K tomuto chutia polievky na kyslo.

Tento recept nám posielala: Jozefína z Bratislavy

náročnosť: stredná

čas: cca 1 hodinu

porcie: cca 12 kusov