

Syrovníky

Potrebuje

- - 500 g hladkej bielej špaldovej múky
- - jedno vajko
- - deco oleja
- - lyžicu soli
- - 250 ml vody
- - jedno balenie sušených kvasníc
- - šunka
- - tvrdý syr Karička
- - slaninka
- - špenát

Postup

Z vlažnej vody a všetkých surovín si vypracujeme cesto a necháme asi hodinu kysnúť. Po hodine preklopíme na pomúčenú dosku, vyvaľkáme asi na 3 cm, lyžicou si odždibneme kus cesta, spravíme placku, naplníme šunkou, slaninou, špenátom, posypeme syrom, zavrieme a urobíme buchtu, necháme podkysnúť a šup do rúry na 200 stupňov, pred koncom posypeme riadnou kopou Karička syra

Tento recept nám posielal: Peter z Piešťan
náročnosť: stredná
čas: dve hodinky
porcie: vela