

Syrové praclíky

Potrebuje

- - Cesto - 500 g hladkej bielej špaldovej múky
- - 1 vajko
- - deco oleja
- - lyžicu soli
- - 250 ml vody
- - jedno balenie sušených kvasníc
- - vajíčko na potretie
- - 150 g Karička syra na strúhanie

Postup

Zo surovín si vypracujeme cesto a necháme následne vykysnúť, potom si ho preklopíme na pomúčenú dosku a z kúskou cesta si spravíme dlhé akoby tyčinky, ale na papieri si z nich urobíme praclíky, ktoré potrieme rozšľahaným vajíčkom a posypeme syrom a hneď s nimi do rúry na 200 stupňov asi na 10 minút.

Tento recept nám posielal: Peter z Piešťan

náročnosť: nízka

čas: dve hodinky

porcie: vela