

Ingrediencie

150 g údeného strúhaného syra, 150 g Heru, 150 g v šupke uvarených zemiakov, 170 g hladkej múky, 1/2 lyžičky soli, 1 vajíčko na potretie

Postup

Zemiaky postrúhame a zmiešame ich s múkou, syrom a soľou, pridáme nakrájanú Heru a vypracujeme cesto, ktoré necháme hodinu v chlade odpočinúť. Cesto vyvaľkáme na pomúčenej doske na hrúbku 5 mm a vykrajujeme rôzne tvary. Preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie, potrieme vyšľahaným vajíčkom a pečieme pri teplote 200 stupňov cca 12 minút.

zdroj:www.varecha.pravda.sk

