

Ingrediencie

250 g olomouckých syrečkov, 1 cibuľu, 30 g masla, 4 vajcia, mleté čierne korenie, 1 vajíčko na potretie, lístkové cesto

Postup

Na pomúčenej doske vyvaľkáme lístkové cesto. Na masle osmažíme na drobno nakrájanú cibuľu dozlatista. Pridáme na kocky nakrájané syrečky a zalejeme ich rozšľahanými vajíčkami. Okoreníme a miešame do zrazenia vajíčok. Plnku rozotrieme na pripravené cesto a zvinieme do rolády. Vrch potrieme rozšľahaným vajíčkom. Pečieme pri teplote 210 stupňov dozlatista.

