

### Ingrediencie

600 g polohrubej múky, 2 žĺtka, 1 lyžička cukru, 1 lyžica soli, 100 ml kyslej smotany, 150 g tvarohu, 150 g bryndze, 250 g Hery, syr na strúhanie, 1 kocka čerstvého droždia, 100 ml mlieka, 1 vajíčko na potretie

### Postup

Vo vlažnom mlieku a cukru necháme vykysnúť droždie. V miske zmiešame žĺtka, soľ, smotanu, tvaroh, bryndzu a zmäknutý margarín. Postupne pridáme kvások a múku. Vymiesime cesto, ktoré hneď rozvalkáme a vykrajujeme kolieska, ktoré preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie. Potrieme rozšľahaným vajíčkom a posypeme strúhaným syrom. Pečieme pri teplote 190 stupňov cca 20 minút.

zdroj:[www.mimibazar.sk](http://www.mimibazar.sk)

