

Ingrediencie

600 g polohrubej múky, 1 lyžička soli, 1 lyžička cukru, 150 g rozpusteného masla, 2 žĺtky, 300 ml mlieka, 30 g čerstvého droždia

plnka: 230 g bryndze, 2 stredne veľké uvarené v šupke zemiaky, 3 lyžičky Solamylu, pol téglíka kyslej smotany, trošku soli, , mleté čierne korenie

vajíčko na potretie

Postup

Klasickým spôsobom spracujeme hladké , nelepivé kysnuté cesto. Vykysnuté cesto rozdelíme na dve časti a vyvaľkáme na tenko. Cesto potrieme plnkou, zrolujeme do závinu a krájame asi centimentrové pásiky. Ukladáme na plech vyloženým papierom na pečenie, reznou stranou dole. Potrieme rozšľahaným vajíčkom a necháme ešte podkysnúť. Pečieme vo vyhriatej rúre na 200 stupňov dozlatista.

Plnka: zemiaky postrúhame najemno a všetko spolu premiešame.

zdroj:www.mimibazar.sk

Bryndzové osie hniezda

Štvrtok, 29 November 2012 04:35

