

### Ingrediencie

cesto: 150 ml mlieka, 1 žĺtok, 30 g rozpusteného masla, štipka soli, štipka cukru, 200 g hladkej múky, 100 g polohrubej múky, 20 g čerstvého droždia

náplň: 200 g kyslej smotany, 1 vajce, 1 strúčik cesnaku, trochu čerstvého kôpru, 200 g na hrubo strúhaného syra

na potretie: 1 žĺtok, sezamové semiačka na posypanie

### Postup

Z uvedených surovín vypracujeme cesto a necháme vykysnúť. Zatiaľ zmiešame smotanu s celým vajíčkom, prelisovaným cesnakom a najemno nasekaným kôprom. Vykysnuté cesto vyvaľkáme natenko. Potrieme ho smotanovou zmesou, posypeme syrom a zmotáme ako roládu. Prenesieme ju na plech vystlaný papierom na pečenie a necháme ešte 20 minút podkysnúť. Potrieme žĺtkom, posypeme sezamom a pečieme pri teplote 190 stupňov dozlatista.

zdroj: [www.tana-catering.blogspot.cz](http://www.tana-catering.blogspot.cz)



# Syrová kapsa

Nedeľa, 03 Február 2013 15:33

---

