

Ingrediencie

cesto: 300 ml mlieka, 40 g droždie čerstvé, 2 ČL cukru, 1 ČL soli, 100 ml oleja, 1 vaječný žĺtok, 500 g hladká múka

plnka: 300 g bryndze, 2 vajcia, čerstvý kôpor

Postup

Z uvedených surovín si pripravíme cesto buď klasicky alebo v pekárničke. Ak použijeme pekárničku, vypneme ju po prvom vymiesení a nenecháme ďalej kysnúť. Ak budeme robiť cesto klasicky, vymiesime ho a necháme 15 minút kysnúť.

Cesto vyvaľkáme asi na pol centimetra cez celú dosku. Bryndzu vymiešame s vajcami a podľa chuti pridáme nasekaný čerstvý kôpor. Bryndzu je dobre nechať vonku z chladničky, aby sa dala dobre miešať. Túto plnku preložíme na cesto a po celej ploche rozotrieme. Potom začneme z oboch strán cesto stáčať ako roládu.

Keď prídeme ku stredu, radielkom cesto prekrojíme. Vzniknú nám dva záviny, troška ich dlaňou sploštíme a nožom šikmo nakrájame. Poukladáme ich na plech vystlaný papierom na pečenie a necháme cca 15 minút podkysnúť. Potom ich potrieme bielkom, čo nám ostalo z vajca a pečieme vo vyhriatej rúre pri teplote 220 stupňov cca 12-15 minút.

zdroj: www.bonvivani.sk

Bryndzové koláče

Nedeľa, 21. Január 2018 06:29

