

Sýrové pochutnání

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

0,5 kg polohrubé mouky

1 droždí

1 celé vejce

1 Hera

150 g eidamu

1 dcl mléka

lžice soli

vejce na potření

150 g sýru a kmín na posypání

Postup

Postup přípravy: Mouku nasypeme do mísy, přidáme vykynutý kvásek, nastrouhanou heru, najemnou nastrouhaný sýr, vejce, sůl a zaděláme hladké těsto, tak aby se nám nelepilo. Necháme vykynout. Po vykynutí těsto rozdělíme na 6 stejných kusů, z každého vyválíme placku, kterou rádýlkem či nožem rozdělíme na 16 dílů (podobně jako když krájíme kulatý koláč) a každý dílek smotáme směrem do středu jako rohlík. Povrch potřeme vejcem a posypeme strouhaným sýrem spolu s kmínem.

Jako obměnu lze při smotávání rohlíčku připad plátek šunky, eventuelně na placku použít větší vykrajovátka na cukroví nebo rádlem nadělat tvary dle fantazie každého a naplnit šunkou, sýrem, případně čímkoliv co máte rádi, těsto přeložit, aby nádivka nevytekla. Pečeme ve vyhřáté troubě při 180 °C, doba pečení je závislá na velikosti tvaru, zhruba kolem 10 min.