

Syrové praclíky

Potrebuje

- - Cesto - 500 g hladkej bielej špaldovej múky
- - 1 vajko
- - deco oleja
- - lyžicu soli
- - 250 ml vody
- - jedno balenie sušených kvasníc
- - vajíčko na potretie
- - 150 g Kariška syra na strúhanie

Postup

Zo surovín si vypracujeme cesto a necháme následne vykysnúť, potom si ho preklopíme na pomútenú dosku a z kúskou cesta si spravíme dlhé akoby tyčinky, ale na papieri si z nich urobíme praclíky, ktoré potrieme rozšľahaným vajítkom a posypeme syrom a hneť s nimi do rúry na 200 stupňov asi na 10 minút.

Tento recept nám posielal:	Peter z Piešťan
nároenosť:	nízka
čas:	dve hodinky
porcie:	vela