

# Klasické syrové bochníky so šunkou

## Potrebuje

- - Cesto:
- - 500 g hladkej bielej špaldovej múky
- - 1 vajko
- - deco oleja
- - lyžicu soli
- - 250 ml vody
- - jedno balenie sušených kvasníc
- - šunku
- - tvrdý syr Kariška na strúhanie
- - kečup

## Postup

Zo surovín na cesto si vypracujeme cesto, necháme vykysnúť, následne dáme na dosku s múkou, vyvaľkáme si ho asi na 3 cm a vykrajujeme väčším pohárom bochníky, ktoré si ukladáme na plech s papierom na pečenie, každý bochník natrieme kečupom, pridáme šunku a zasypeme poriadnou dávkou nastrúhaného syra Kariška. A šup do rúry na 200 stupňov asi na pol hodinky.

---

Tento recept nám posielal:	Peter z Piešťan
náročnosť:	nízka
čas:	dve hodinky
porcie:	veľa