

Syrové ježe

Potrebuje

- - Cesto: 60dkg múky
- - 45dkg masla
- - 2 vajíčka
- - kyslá smotana
- - soľ
- - Na potretie: 2 žltka
- - kyslá smotana
- - strúhaný syr
- - Plnka: 2dl kyslej smotany
- - 2 žltka
- - 5 lyžičky múky
- - soľ
- - strúhaný syr 25dkg
- - maslo 25dkg
- - Na obalovanie strúhaný syr

Postup

Spravíme si cesto. Cesto vyvalkáme a spravíme si pagáčky. Potrieme zmesou zo smotany zmiešanej so žĺtkom. Posypeme syrom. Upečieme a vychladíme. Spravíme si plnku a nad horúcou parou spravíme hustú plnku. Úplne vychladíme. Pridáme maslo, syr a mixerom do hladka vymixujeme. 2-2 pagáčky zlepíme plnkou a obalíme v strúhanom syre.

Tento recept nám posielal: Denisa z Komárna

náročnosť: stredná

čas:

porcie: 8