

Bryndzovník s Karičkou

Potrebuje

- - kysnuté cesto
- - 250 g bryndze
- - 1 ks karička trojuholníky
- - 200 g slaniny
- - kôpor
- - 250 ml kyslej smotany

Postup

Vykysnuté cesto si dáme na naolejovaný plech. Bryndzu vymiešame so smotanou a Karička črievkom. Zmesou potrieme cesto. Slaninu trochu vyškvaríme, dáme na zmes a posypeme kôprom. Pečieme do zlatista.

Tento recept nám posielal: Ivana zo Skačian

náročnosť: stredná

čas: 50 minút

porcie: 20