

Batôžtek s bryndzovou plnkou

Potrebuje

- - 8 plátkov štrúdového cesta (alebo filo)
- - 250 g bryndze
- - 250 ml pochútkovej smotany
- - 2 vajcia
- - soľ
- - 100 g tavený syr Kariška s nivou (trojuholníky)
- - 125 g masla

Postup

Maslo si rozpustíme a potrieme s ním pekáč alebo tortovú formu. Postupne vkladáme do tortovej formy po jednom pláte štrúdového cesta a zakaždým potrieme roztopeným maslom: 1. plát cesta - potrieme maslom, na prvý plát dáme druhý plát - potrieme maslom... až po štvrtý plát, ten potrieme polovicou plnky a znovu vrstvíme pláta po jednom a potierame maslom. Nakoniec uzavrieme vrch preložením okrajov do stredu a potrieme maslom. Dáme piecť do rúry na 180°C 20-30 min. Na prvých 10 min. zakryjem vrch alobalom. Plnka: Bryndzu, smotanu, tavený syr Kariška s nivou, vajcia a soľ spolu zmiešame.

Tento recept nám posielala:	Lenka z Martina
národnosť:	stredná
čas:	15
porcie:	6