

# Mušličky s uzeninou a nivou



**Obtížnost:** ○○○○○

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 35min , Porce: 4

81 kalorií , 2 g cukrů , 7 g tuků , 3 g bílkovin

**Autor:** Hloušková

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/muslicky-s-uzeninou-a-nivou>

## Příprava

Z mouky, špetky soli a smetany vypracujeme hladké těsto. Na pomoučeném vále vyválíme placku 5 mm a vykrajujeme kolečka. Doprostřed kolečka dáme kopeček směsi z jemně nastrouhaného sýra a uzeniny. Plátek přehneme přes náplň a okraje vzniklé mušličky stlačíme vidličkou. Povrch kousků potřeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme mákem nebo semínky. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C dozlatova.

### Tip k receptu

Používám na to umělá tvořítka na mušličky. Je to rychlé a jednoduché občerstvení k pivu a vínu nebo jenom tak.

## Ingredience

- 250 g hladké mouky
- 250 ml smetany ke šlehání
- špetka soli
- 250 g uzeniny
- 250 g Nivy
- 1 vejce
- lžíce máku

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Klasika, Rodina, Párty občerstvení