Sýrové pečivo se smetanou

Obtížnost: ▫▫▫▫▫

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: **8**

2782 kalorií , **5 g** cukrů , **189 g** tuků , **83 g** bílkovin

Autor: Jana Langrová

Odkaz: https://srecepty.cz/syrove-pecivo-se-smetanou

Příprava

Do misky dáme nastrouhaný sýr, žloutky, Rama Cremfine, sůl, papriku nakrájenou na malé kousky a část mouky. Promícháme, vyklopíme na vál a se zbytkem mouky vypracujeme těsto. Dáme odležet do lednice asi na 2 hodiny. Vyválíme plát a vykrajujeme různé tvary, posypeme sezamem, mákem či kmínem. Pečeme v předehřáté troubě.

Ingredience

- 150 g másla
- 200 g eidamu
- 100 ml Rama Cremefine
- 1 paprika (kapie)
- 1 lžička soli
- 250 g hladké mouky
- 1/2 sáčku kypřícího prášeku do pečiva
- 2 žloutky

Kategorie

Vánoce, Narozeniny, Silvestr, Česká, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Návštěva, Rodina, Párty občerstvení