

Tvarohové větrníčky

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 8

2570 kalorií , **10 g** cukrů , **124 g** tuků , **199 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/tvarohove-vetrnicky>

Příprava

V 250 ml vriacej jemne osolenej vode rozpustíme maslo. Vsypeme múku a miešame na sporaku, kým sa cesto mprestane lepiť na varešku. Preložíme do misy a zašľaháme vajcia. Cesto musí byť leskle a hladké(vláčne). Na vymastený plech nastriekame cukrárenským vreckom s ozdobným nástavcom nižšie kopčeky alebo kolieska. Pečieme pri 210°C 15-20 min. Rúru vypneme, dvierka pootvoríme a ešte sušíme 10-15 min. Preložíme na rovnú plochu. Vychladnuté priečne prekrojíme ostrým nožom. Naplníme tvarohovou plnkou. Ozdobíme žeruchou, vajcom pokrájaným na plátky a prekrojeným rajčiakom. PLNKA: Tvaroh prelisujeme a so smotanou vymiešame na hladkú penu. Ochutíme soľou, korením a paprikou. Do polovice plnky zapracujeme kečup a do druhej kôpor.

Tip k receptu

Bylinky môžeme použiť podľa vlastného uvaženia.

Ingredience

- Odpalované těsto:150 g hrubé mouky
- 100 g másla
- 250 ml vody
- 4 vejce
- špetka soli
- Náplň:500 g tvrdého tvarohu
- 100 ml smetany
- 3 lžíce kečupu
- 1 lžíce posekaného kopru
- 1 lžíce posekané řeřichy
- sůl podle potřeby
- 2 vejce uvařene natvrdo
- 2-3 malá rajčata

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně náročnější, Mléčné výrobky a vejce , Rodina, Moučník