

Velikonoční sýrové pečivo

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **na potřetí**
- vejce 1 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- **těsto**
- žloutek 2 ks
- hladká mouka 250 g
- mléko 50 ml
- tvrdý sýr 100 g
- cukr 1 lžička
- máslo 70 g
- droždí 8 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve si připravíme kvásek. Droždí rozdrobíme, zasypeme cukrem, zalijeme vlažným mlékem a vše rozmícháme s 1 lžící hladké mouky do hladké směsi. Kvásek necháme na teplém místě vyběhnout. Prosátou mouku osolíme, přidáme žloutky, rozdrobené máslo, nastrohaný sýr a vzešlý kvásek. Ze směsi vypracujeme hladké těsto, které necháme vykynout.

Vykynuté těsto opět propracujeme a rozválíme na placku, kterou rozkrájíme na slabší proužky. Z jednotlivých proužků upleteme copánky, které přendáme na plech vyložený pečicím papírem a potřeme je rozšlehaným vejcem.

Velikonoční sýrové pečivo pečeme v předehřáté troubě při 200 °C dozlatova. Z těsta upletené copánky můžeme také spojit do kroužku a upéci "stojánky" pro barvená vejíčka.

Velikonoční slané sýrové pečivo podáváme jako chuťovku k vínu nebo čaji. Výborně chutná i jako příloha k zeleninovým salátům a pikantním dipům. Recept na oslavu Velikonoc přijde jistě vhod.