

Bochníčky s tvarohovou pomazánkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- **Těsto**

- voda 1 dl
- cukr 1 špetka
- hera 100 g
- hladká mouka 100 g
- sůl 1 špetka
- vejce 4 ks

- **Náplň**

- tvarohová pomazánka 300 g
- hera 50 g

- **zdobení**

- petrželka kudrnka 1 svazek
- červená cibule 20 plátek
- slanina 3 plátek

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

ozpustíme Heru s cukrem a solí na mírném plameni. Přimícháme mouku a pravidelně mícháme na sporáku, dokud základ nezíská šedou barvu a neodlepí se od stěny hrnce. Potom sundáme ze sporáku a s použitím ručního šlehače postupně vmícháme vajíčka.

Těsto vložíme do sáčku na zdobení s hvězdicovou náсадkou, nebo lžící na mírně olejem potřený a vysypaný plech klademe kopečky s průměrem 2,5 - 3 cm.

V předehřáté troubě pečeme 10 minut při teplotě 230°C. Když bochánky narostou, teplotu snížíme na 180°C a upečeme je do zlatova. Tvarohovou pomazánku promícháme s Herou a naplníme bochánky. Ozdobíme způsobem uvedeným na obrázku.

Tvarohová pomazánka: Smícháme 25 dkg tvarohu, polovinu žluté cibule, očištěnou a pokrájenou na malé kostičky. Podle chuti přidáme sůl, červenou papriku, pepř, nakonec přimícháme ještě jednu polévkovou lžici smetany a celé dobře promícháme.