

Sýrový svítek se šunkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- Šunka 30 g
- Nastrouhaný sýr (čedar, ementál) 30 g
- Vejce 2 ks
- Hrubá mouka 30 g
- Máslo 1 lžička
- Na špičku nože nastrouhaný muškátový oříšek 1 špetka
- Sůl, dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Žloutky ušleháme s trochou soli a muškátovým oříškem, vmícháme ušlehaný sníh z bílků, nastrouhaný sýr a mouku a nakonec rozpuštěné máslo a na malé kostičky nakrájenou šunku. Těsto rozetřeme na plech vyložený pečícím papírem na pečení, vložíme do vyhřáté trouby a upečeme dorůžova. Hotový svítek nakrájíme na menší kousky nebo z něj vykrájíme hvězdičky, kolečka apod.