

Sýrové mňamky z odpalovaného těsta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

- Hera 80 g
- Sůl 1 lžička
- Voda 125 ml
- Mléko 125 ml
- Hladká mouka 120 g
- Prášek do pečiva 2 lžička
- Vejce - o pokojové teplotě 4 ks
- Tvrdý sýr(Ementál, Gouda) 110 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Troubu přehřejeme na 180 stupňů. Nejmenno nastroháme 30 g sýra, zbytek nakrájíme na kostky o hraně asi půl centimetru. Do kastrůlku dáme vařit vodu s mlékem a Herou, Jakmile se směs vaří, přisypeme za stálého míchání mouku a energicky ji rozšleháme. Mícháme na mírném ohni tak dlouho, až se hladká hmota přestane lepit ke stěnám nádoby. Odstavíme z ohně a zašleháme první vejce, postupně po jednom zbylá vejce. Vzniklá hmota je kompaktní a lesklá. Do těsta vpracujeme nastrohaný a nakrájený sýr. Na vymazaném plechu nebo plechu pokrytém pečicím papírem tvoříme pomocí lžičky malé hrudky. Pečeme zhruba 20 až 25 minut, kdy se mírně nafouknou a zezlátnou. Necháme ještě dvě minutky v troubě, potom vytáhneme a na mřížce necháme vychladnout.