

# Švýcarské briošky

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 3

- Hladká mouka 700 g
- Mléko 300 ml
- Máslo 100 g
- Žloutky 6 ks
- Droždí 1 ks
- Cukr 2 lžíce
- Sůl 1 ks
- Žloutek na potření 1 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 3

## Postup:

Zaděláme středně husté těsto a necháme hodinu kynout. Rozdělíme na 8 dílů. Z každého uděláme váleček dlouhý 45 cm a ten nakrájíme na 9 cm dlouhé šišky. Dáme na plech s pečícím papírem a necháme chvilku vykynout. Pomažeme osoleným žloutkem, který necháme trochu vpít a zaschnout. Nakonec uděláme žiletkou nebo ostrým nožem nahoře zářez - 1 cm hluboko a ne příliš dlouhý. Upečené a zchladlé rozřízneme a plníme. Spodní díl: vlašský salát, okurka, sýr, malý plátek dobře využené šunky a proužek čerstvé nebo sterilované kapie. Vrchní díl pomažeme sardelovým máslem a přiklopíme. Narovnáme do dózy a uložíme v chladu. Můžeme dělat den předem vydrží vláčné.