

Sýrové lasturky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Polohrubá mouka 500 g
- Sůl 1 lžička
- Hera 1 ks
- Žloutky 2 ks
- Uzený sýr 100 g
- Droždí 1 ks
- Cukr 1 lžička
- Vlažné mléko 100 ml
- Bílej 1 ks
- Strouhaný sýr 50 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Uděláme kvásek z droždí, mléka, cukru a necháme ho nakynout. Na vále zpracujeme mouku, heru, sůl, žloutky, jemně strouhaný sýr a zkynutý kvásek. Hladké těsto necháme 10 minut odležet a rozdělíme na 8 bochánků. Z každého vyválíme kruh 1 - 1,5 mm silný a rozdělíme na 16 výsečí. Dílky srolujeme od širší strany směrem ke špičce. Srolované lasturky dáváme na plech s pečícím papírem, potřeme rozšlehaným bílkem se špetkou soli a posypeme strouhaným sýrem. Pečeme 10 - 15 minut v troubě vyhřáté na 180°C.