

Křehké sýrové řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• KŘEHKÉ SYROVÉ TĚSTO

- Hera 200 g
- Hladká mouka 200 g
- Strouhaný sýr 200 g
- Kypřicí prášek 1 lžička
- Vejce 1 ks
- Mletá paprika 0.5 lžička

• NÁPLŇ

- Žervé 250 g
- Paprika 300 g
- Vejce 1 ks
- Oregáno 0.5 lžička
- Sůl 1 špetka
- Sezamová semínka 1 balíček

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Řecko

Postup:

Nastrouhaný sýr zpracujeme s moukou, Herou, kypřícím práškem a vejcem. Těsto rozválíme na plát a přendáme na plech. Žervé smícháme s vejcem, solí a oregánem. Rozetřeme na těsto a posypeme na proužky nakrájenou směsí paprik. Povrch posypeme sezamovým semínkem a dáme péct.

Doba pečení: při 200 °C asi 30 minut.

