

Řezy se syrečky a klobásou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vařené oloupané brambory 250 g
- Hladká mouka 200 g
- Měkký tvaroh 200 g
- Oloupaná cibule 150 g
- Brynza 150 g
- Papriková klobása 2 ks
- Tvarůžky 100 g
- Anglická slanina 50 g
- Vejce 1 ks
- Jarní cibulka 1 ks
- Rozpuštěné máslo 30 g
- Kypřicí prášek 1.2 balení
- Sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do mísy nastrouhejte brambory, přidejte tvaroh, vejce, zasypejte moukou s kypřícím práškem, osolte a zpracujte vláčné těsto. Menší pekáč nebo zapékací formu vyložte pečícím papírem.
2. V hluboké pánvi orestujte doskovata najemno nakrájenou cibuli, přidejte na kostičky nakrájenou

slaninu a klobásy. Osmahněte, přidejte pokrájenou jarní cibulku a odstavte.

3. Těsto rozdělte na poloviny. Jednu z nich rozválejte na obdelník velikosti pekáče a vložte do pekáče, pokladte ji podušenou cibulí se slaninou a klobásou, posypejte brynzou a na kostičky pokrájenými syrečky.

4. Náplň zakryjte druhou rozválenou polovinou těsta, okraje přimáčkněte, potřete máslem a pečte v troubě při 180°C asi 35 minut.