

Slané sýrové koblihy

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hladká mouka 130 g
- Olej 50 ml
- Voda 200 ml
- Vejce 2 ks
- Debrecínská šunka 100 g
- Tvaroh 200 g
- Francouzská hořčice 1 lžíce
- Rajský protlak 70 g
- Protěže 80 g
- Pažitka 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Do hrnce dejte mouku, olej a vodu a za stálého míchání vařte, dokud se těsto neodděluje od hrnce. Do částečně vychladlého těsta po jednom vmíchejte vejce. Ještě teplé těsto vložte do sáčku s ozdobnou trubičkou a na plech vymazaný olejem stříkejte hromádky. Pokropte studenou vodou, vložte do trouby vyhřáté na 190 stupňů a pečte 20 min. Během pečení troubu neotvírejte, aby neunikla pára. Teplé koblihy překrojte zoubkováným nožem. Vychladlé naplňte nádivkou.

Náplň: Do mixéru dejte šunku, tvaroh, hořčici, protlak, sůl, pepř, sýr a dohládka rozmixujte. Nakonec přidejte posekanou pažitku.

