

Kořeněné sýrové tolary

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- **Těsto**

- hladká mouka 300 g
- smetana 1 dl
- sůl 1 lžička
- hera 125 g
- vejce 1 ks
- sušená medvědí česnek 1 lžíce
- sýr 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

V obou případech začínáme tak, že studenou Heru rozdrobíme s moukou a potom spolu s ostatními ingrediencemi vypracujeme těsto.

Podle vlastní chuti vytvarujeme kuličky o průměru 3 cm. Rozehřejeme stroj na vafle. Vložíme do něj 2-3-4 kusy kuliček v závislosti na velikosti stroje na pečení. Zavřeme a upečeme.

Na základě uvedených receptů můžeme vytvořit i různé ochucené variace: variace s česnekem, s červenou nebo žlutou cibulí, kmínem, nebo jen se solí. Můžeme experimentovat i s různými druhy sýrů.