

# Tvarohové sýrové pečivo

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 10

- polohrubá mouka 250 g
- rostlinný tuk 125 g
- vejce 1 ks
- eidam 45% 90 g
- máslo 125 g
- měkký tvaroh 250 g
- sůl 0.5 lžička
- **na ozdobu**
- ořechy 1 ks
- mandle 1 ks
- paštika 1 ks
- sezamové semínko 1 ks
- kiwi 1 ks
- mák 1 ks
- kmín 1 ks

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 10

## Postup:

Do mouky rozdrobíme máslo a rostlinný tuk. Přidáme tvaroh a nastrouhaný sýr. Osolíme, promícháme a vypracujeme hladké těsto.

Na pomoučném vále vyválíme z těsta asi 3 - 5 mm vysokou placku. Rádýlkem vykrájíme pruhy, z nichž pak připravíme tyčinky nebo formičkou vykrajujeme kolečka či jiné tvary. Tvary potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme mákem nebo sezamem nebo kmínem a osolíme. Tvarohové sýrové pečivo naskládáme na plech vyložený pečicím papírem. V předehřáté troubě na 200°C pečeme dozlatova.

Vykrajované tvary plníme paštikou zdobíme mandlemi, ořechy a kokosem či kiwi. Tvarohové sýrové pečivo pak ihned podáváme.