

Bryndzový posúch

BRYNDZOVÝ POSÚCH

Ak bryndzu milujete rovnako ako my, teraz je ideálny čas na prípravu obľúbených jedál. Tá letná sa vyrába z čerstvého mlieka a vyznačuje sa preto väčšou kvalitou. Vďaka čerstvej tráve, ktorá je v tomto období najbohatšia na živiny, obsahuje mlieko oviec najviac prospešných látok rastlinného pôvodu, esenciálne mastné kyseliny a iné bioaktívne látky.

Počet porcií: 12 ks

Čas prípravy: 60 minút

Zoznam surovín na cesto:

300 g Múka pšeničná hladká

120 ml Mlieko

15 g Maslo

10 g Droždie Vivo

5 g Soľ

1 ks Vajce

1 ks Zemiak uvarený v šupke

1 g Cukor kryštálový

Zoznam surovín na náplň:

250 g Bryndza

200 ml Smotana kyslá

100 g Slanina

1 ks Cibuľa

Postup prípravy:

Z mlieka, trošky cukru a droždí si pripravíme kvások. Zmiešame ho s múkou, postrúhaným uvareným zemiakom, vajíčkom, soľou a maslom a vypracujeme cesto. Necháme ho pol hodinku podkysnúť a následne ho rozvaľkáme na plech. Cesto potrieme zmesou bryndze a kyslej smotany, posypeme nakrájanou slaninkou a jarnou cibuľkou. Pečieme na 200°C asi 15 minút.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#)

