

Syrové kvetinky

Hľadáte zaujímavé pečivo, ktoré sa hodí na pohostenie, na grilovačku alebo len tak k vínu? Vyskúšajte slané syrové kvetinky, ktoré určite zaujmú vašu návštevu.

Počet porcií: 8 ks

Čas prípravy: 70 minút

[#skatulkavkuchyni](#) [#jedlo](#) [#food](#) [#pečenie](#) [#pecenie](#) [#baking](#) [#kvasok](#) [#drozdie](#) [#drozdiesafinstant](#) [#kvasnice](#) [#kysnute](#) [#cesto](#) [#syr](#) [#cheese](#) [#slane](#) [#pohostenie](#) [#chutovky](#) [#vino](#) [#opekacka](#) [#grilovacka](#) [#pecenie_nas_bavi](#) [#pecenienasbavi](#) [#kvetinky](#)

Zoznam surovín na cesto:

500 g Múka pšeničná hladká

250 ml Voda

50 ml Olej olivový

18 g Soľ

10 g Droždie SAF INSTANT

5 g Cukor kryštálový

Zoznam surovín na náplň a dozdobenie:

150 g Syr tvrdý

50 g Vajce (1 ks)

20 g Sezam

10 ml Olej stolový

1 strúčik Cesnak

Postup prípravy:

Z múky, sušeného droždia, vlažnej vody, cukru, oleja a soli si vypracujeme cesto. Pripravené cesto necháme vykysnúť. Cesto rozvaľkáme a nakrájame ho na malé štvorce. Tie naplníme tvrdým syrom nakrájaným na kocky. Vytvarujeme ich do guľičky a ukladáme do tvaru kvetinky. Pripravené kvetinky preložíme na plech s papierom na pečenie a potrieme ich vajíčkom a posypeme sezamom. Pečieme pri teplote 200°C asi 15 minút. Hotové môžeme potrieť s olejom, v ktorom rozmiešame roztlačený cesnak.

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

