

SÝROVÝ DORT S HOUBAMI

Křehký slaný dort se sýrem Gran Moravia a houbami



Suroviny

listové těsto

40 g másla

50 g mouky

¼ l mléka

200 g nastrouhaného sýru Gran Moravia

2 vejce

150 g hříbků nakrájených na malé kousky

sůl

Příprava:

Vyložte listovým těstem zapékací formu a připravte si náplň. Rozpusťte máslo, přidejte mouku a špetku soli a připravte zápražku. Přidejte horké mléko a nechte pár minut povařit, poté přidejte nastrouhaný sýr a nakrájené houby. Nakonec vmíchejte 2 žloutky a následně sníh ze 2 bílků. Náplň nalijte na listové těsto, zatočte okraje těsta a dejte péci do trouby rozehřáté na 180 stupňů na asi 25 minut.



Ostatní



Sýr



20 minut
příprava



25 minut
pečení



Nízká
obtížnost