NajPečenie



Syrové košíčky

Fantastické koláčiky so syrovou penou. Urobte si vlastné podľa fotoreceptu.

Potrebujete:

1 bal.	lístkové cesto
4 ks	vajcia
1/2 bal.	sézamové semená
400 ml	mlieko
5 lyžica	múka hladká
50 g	maslo
100 g	syr tvrdý
1 lyžička	soľ

Celkový čas prípravy:	**35 min.**
Čas pečenia:	**25 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Postup:



Z mlieka, múky a masla pripravíme bešamel, ktorý dochutíme muškátovým orieškom, pridáme biele korenie a soľ. Necháme vychladnúť.



Do bešamelu primiešame 3 žĺtky, strúhaný syr a postupne pridávame sneh z 3 bielkov.



Lístkové cesto vyvaľkáme a rozkrájame na 40 rovnomerných kusov. Pripravíme si 20 košíčkov. Odporúčam košíčky dávať priamo do maffinovej formy. Vložíme do nich cesto, ktoré zatlačíme do bokov formičiek. Naplníme formičky do 2/3 plnkou a zakryjeme cestom.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.



Povrch potrieme šľahaným vajcom, posypeme sezamom a dáme piecť do predhriatej rúry na 200°C na 25 minút.



A potom si vychutnávame fantastické koláčiky so syrovou penou - nebíčko v papuľke.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.