

# NajPečenie



## Potrebujete:

<b>1 bal.</b>	lístkové cesto
<b>4 ks</b>	vajcia
<b>1/2 bal.</b>	sézemové semená
<b>400 ml</b>	mlieko
<b>5 lyžica</b>	múka hladká
<b>50 g</b>	maslo
<b>100 g</b>	syr tvrdý
<b>1 lyžička</b>	sol'

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>35 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>25 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>200 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ťažšie</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---

## Syrové košíčky

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

## Postup:



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



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



Lístkové cesto vyval'káme 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.

# NajPečenie



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 - nebičko v papuľke.