

Ingrediencie

180 g hladkej múky, 80 g tvrdého syra, 2 vajcia, 250 ml kyslej smotany, 1 prášok do pečiva, rasca, soľ, petržlenová vňať, olej

Postup

V kyslej smotane rozšľaháme žĺtky, pridáme múku premiešanú s práškom do pečiva, so štipkou soli a rasce, s lyžicou nasekanej petržlenovej vňate a vymiešame polotekutú cesto, ktoré nadľahčíme s vyšľahaným snehom z bielkov. Cesto lejeme na vymastenú panvicu na lievance a upečieme dolky. Hotové preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie, k posypeme strúhaným syrom a v rúre zapečieme.



