

# Sýrové zobání bez lepku a vajec

🕒 1,5 hodiny

náročnost ●●○○

Receptů na takové to domácí zobání není nikdy dost. Jistě se bude hodit nejen na Silvestra.



## Návod na přípravu:

Z uvedených ingrediencí si připravíme vláčné těsto - nejdříve důkladně promícháme mouku s kypřidlem a solí. Pak přidáme máslo, mléko a lněný gel, prohněteme v těsto. To necháme v bochánku odpočívat cca 1 hodinu zabalené v potravinářské fólii v ledničce. Těsto trochu zatuhne a rozleží se s vlákninou.

Po odpočinku ho rozdělíme na 4 stejné kusy, ze kterých mezi dvěma pásy potravinářské folie rozválíme válečkem obdélník (o výšce cca 0,5 cm). Pomažeme po celé ploše připravenou sýrovou pomazánkou a pomocí fólie stočíme po podélné straně do pevného válečku. Necháme ve fólii zabalené do druhého dne roládky, pěkně ztuhnou.

Troubu předehřejeme na 160°C. Plech vyložíme pečícím papírem. Jednotlivé roládky vybalíme z fólie a ostrým nožem nakrájíme na 0,5 cm kousky - šneky. Pečeme ve vyhřáté troubě do zlatavého zbarvení cca 15 minut, pak opatrně obrátíme a dopékáme nejlépe na horký vzduch při stejné teplotě cca 10 minut. Necháme zchladnout na mřížce.

Nechce se inspirovat a koukněte na další báječné [bezlaktózové recepty](#) od Radky Vrzalové