רכיבים:

2 כוסות קמח

½ כוס חלב/מים קרים

500 ג"ר גבינה לבנה

¾ כוס שמנת חמוצה

ביצה

2 כפות חמאה

אופן ההכנה:

הבצק:

1. מערבבים את החלב/מים עם 2 כוסות קמח וקורט מלח עד לקבלת בצק אחיד.

המילוי:

1. מערבבים יחד את הגבינה, הביצה ו - ½ כפית מלח עד שמתקבלת תערובת אחידה.

2. מרדדים את הבצק ומחלקים לקוביות. ממלאים כל קוביה בתערובת וסוגרים היטב.

3. מכניסים את הורנייקים למי מלח רותחים ומחכים כ 2-3 דקות עד שהם צפים על פני המים.

4. לאחר שהם צפים, מוציאים מן הסיר, מערבבים ביחד עם חמאה מומסת, מפזרים מעל את השמנת החמוצה ומגישים.