

Kolieska

Potrebuje

- - 200g hladká múka
- - 125g tuk margarín
- - 100g Karička, môže byť aj v črievku
- - 1 vajíčko
- - pol balenia kypr. prášku do pečiva
- - 1čl soľ
- - 4 strúčiky cesnaku (väčšie)
- - vajíčko na potretie

Postup

Všetky uvedené suroviny okrem vajíčka na potretie zhnetieme spolu a necháme 1/2 hod odpočívať v chlade. Cesnak tam ide pretlačený. Potom cesto vyvaľkáme na pomúčenej doske na hrúbku cca 5mm a z neho vykrajujeme pomocou formičky kolieska. Povykrajované kolieska potrieme rozšľahaným vajíčkom a posypeme sezamovými semienkami a dáme na plech. Pečieme ich na papieri na pečenie. Dáme ich do vopred vyhriatej rúry na 200 stupňov cca 10 min (dozlatista).

Tento recept nám posielala: Júlia z Drienovskej Novej Vsi

náročnosť: nízka

čas: 20

porcie: 60 ks