

Syrové ďatelinky

Potrebujeeme

- - 40 dkg polohrubej múky
- - 25 dkg palmarinu
- - 6 ks Karička trojuholníkov
- - 2 žltka
- - 1 PL kyslej smotany
- - 1 ks prášok do pečiva
- - soľ

Postup

Suroviny spolu zmiešame, necháme 1 hodinu odstáť. Vyvaľkáme na hrúbku 1cm. Rozvaľkané cesto potrieme rozšľahaným, posoleným vajcom. Ďalej posypeme nastrúhaným tvrdým syrom, ale môžeme aj makom, sezamom, podľa chuti. Vykrajujeme kolieska, ďatelinky alebo mesiačky. Vynikajúce trvanlivé slané pečivko. Vhodné na oslavy ku vítku. Pečieme vo vyhriatej rúre asi 20 minút krásne dozlatista.

Tento recept nám posielal: Michaela z Revúcej
náročnosť: nízka
čas: 40 minút
porcie: 4