

# Slané sušienky

## Potrebuje

- - 200 g hladkej múky
- - 100 g masla
- - 1 ks Karička črievko
- - 1/2 balíčka prášku do pečiva
- - 2 lyžice kyslej smotany
- - 200 g strúhaného parmezánu
- - sušené paradajky
- - 1 ks vajíčko
- - čierne alebo zelené olivy bez kôstky

## Postup

V jednej miske zmiešame spolu všetky ingrediencie okrem olív a paradajok. Vypracované cesto si rozdelíme na polovicu. Do jednej polovice zapracujeme olivy nasekané na menšie kúsky. Do druhej sušené paradajky nasekané na kúsky. Tieto prísady si každý môže variovať podľa chuti. Rukami tvarujeme nepravidelné placičky. Ukladáme ich na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečieme, kým nezačnú chytať zlatistú farbu.

---

Tento recept nám posielala: Simona z Cífera

náročnosť: nízka

čas: 30 minút

porcie: 20