

Syrové praclíky

Potrebuje

- - 500 g hladkej múky
- - 250 g stuženého tuku
- - 1 ks kypriaci prášok do pečiva
- - 2 ks Karička črievko
- - 1 KL soli

Postup

Zo surovín vypracujeme vláčne cesto, ktoré necháme v chlade odpočívať 3 až 5 hodín. Cesto rozvaľkáme na pomúčenej doske na hrúbku asi polcentimetra. Vykrajujeme praclíkovou formičkou a ukladáme na suchý plech. Praclíky potrieme rozšľahaným vajíčkom. Podľa chuti posypeme rascou, paprikou, sezamom alebo makom. Upečieme do zlatista. Doba pečenia: 10 minút.

Tento recept nám posielala: Anna z Hankoviec
náročnosť: nízka
čas: 30 minút
porcie: 30