

Slané praclíky s Karičkou

Potrebuje

- - 500 g hladkej múky špeciál
- - 250 g masla
- - 10 ks Karička trojuholníčkov
- - 1 ČL kypriaceho prášku do pečiva
- - 1 ČL soli
- - 1 vajíčko na potieranie
- - na posypanie: sezam, rasca, mak

Postup

1. Všetky suroviny zmiešame a spracujeme cesto.
2. Cesto vložíme do chladničky na 30 minút.
3. Dosku pomúčime, cesto rozvaľkáme na hrúbku cca 0,5 cm a formičkou vykrajujeme praclíky.
4. Poukladáme ich na papier na pečenie, potrieme vajíčkom, posypeme rascou, sezamom, makom.
5. Pečieme na 200 °C približne 10 minút.

Tento recept nám posielal:

náročnosť:

čas:

porcie: