

Slané pečivo

Potrebuje

- - 125 g masla
- - 250 g hladkej múky
- - 60 g kyslá smotana
- - 50 g syr Karička tehla
- - 10 g soľ
- - 1 žltok
- - pol balíčka prášku do pečiva
- - trochu mleté čierne korenie
- - Na potretie:
- - 1 bielok
- - sezamové semienka
- - celá rasca

Postup

Na doske zo všetkých surovín spracujeme cesto. Vyvaľkáme ho na hrúbku 3 mm a vykrajujeme zajačikov. Prenesieme ich na plech vystlaný papierom na pečenie, potrieme bielkom, posypeme sezamovými semienkami – ako srst'. Očká urobíme z rasce. Upečieme vo vyhriatej rúre pri 180 st. C 15 minút.

Tento recept nám posielala: Dominika z Červeníka
náročnosť: stredná
čas: 45 min.
porcie: