

Slané syrové sušienky bez lepku

Počet porcií: 20

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Maslo necháme zmäknúť, syr nastrúhame a spolu s ostatnými surovinami vypracujeme vláčne cesto, ktoré necháme 2 - 3 hodiny odležať. Potom vyvaľkáme plát hrubý 3 - 5 mm, ktorý pokrájame na štvorce, obdĺžniky alebo povykrajujeme rôzne tvary. Potrieme žĺtkom rozmiešaným s troškou vody a posypeme hrubou soľou a rascou. Pečieme na plechu vyloženom papierom na pečenie pri 180 °C dozlatista.

Ingrediencie

- **UNIVERSAL MIX LIANA - bezlepková zmes na cestoviny a múčne jedlá 1000 g** - 300 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Maslo** - 180 g
- **Rasca** - 10 g
- **Žitok** - 28 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 60 g
- **Korenie biele mleté** - 3 g
- **Eidam 30%** - 200 g
- **Jedlá soľ** - 7 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

