

Slané bezlepkové krekry

Počet porcií: 20

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Do misky dáme olej, smotanu, med a soľ (3 g) a rozmiešame ich do krému. Potom pridáme 1 šálku bezlepkovej múky Promix UNI a presne pol šálky vody a lyžicou vymiešame na cesto. Cesto sa pekne spojí a vytvorí guľu. Povrch gule pomúčime ešte trochu Promix UNI múky, vložíme ju medzi dva hárky papiera na pečenie a vyvaľkáme asi na hrúbku 1 mm. Horný list papiera dáme bokom. Vyvaľkané cesto kolieskom nakrájame na malé kúsky (vytvarujeme si krekry - štvorce, obdĺžniky, trojuholníky a pod.). A tie nožom podberáme a ukladáme na plech vyložený papierom na pečenie.

Pokropíme vodou (najlepšie to ide rozprašovačom), posypeme soľou, čiernym korením a rascou.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 250 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 15 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Med včelí kvetový** - 5 g
- **Pitná voda nesýtená** - 125 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Rasca** - 3 g
- **Jedlá soľ** - 6 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

