

Slané krekry a praclíky bez lepku

Počet porcií: 30

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Všetky suroviny (250 g múky, 75 g strúhaného syra, 125 g masla alebo rastlinného tuku do cesta, 1/2 balíčka kypriaceho prášku do pečiva, 125 ml šľahačkovej smotany, 1 malá lyžička soli) v miske spracujeme na kompaktné cesto. Cesto bude trochu lepivé. Zabalíme ho do potravinovej fólie a necháme v chladničke odpočívať minimálne hodinu, kludne však aj cez noc. Z odpočinutého cesta na doske, ktorú sme pomúčili BETA zmesou, vyvalkáme plát asi pol cm hrubý a vykrajujeme rôzne tvary. Ak chceme robiť praclíky, z cesta si odkrajujeme lyžičkou kúsky, ktoré vyšľujeme do 15 cm dlhého pásika. Ten poskladáme do tvaru praclíka.

Vykrojené krekry alebo praclíky dáme na plech vystlaný papierom na pečenie, potrieme rozšľahaným vajíčkom, posypeme ľubovoľnou posýpkou (strúhaný syr, červená paprika v prášku, rasca) a pečieme vo vyhriatej rúre na 180 stupňov asi 15 minút do zlatova.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 250 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Smotana na šľahanie** - 125 g
- **Maslo** - 125 g
- **Rasca** - 4 g
- **Paprika sladká mletá** - 4 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **Eidam 30%** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

