

Čtverečky ze zakysané smetany

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 300 g
- kypřicí prášek 1.2 balíček
- 100% tuk 150 g
- vejce 1 ks
- vlašské ořechy 1.2 hrnek
- zakysaná smetana 200 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do mísy dáme mouku, přidáme smetanu, nastrouhaný tuk, prášek do pečiva a vypracujeme vláčné těsto. Necháme hodinu odpočinout a na pomoučněném vále tence vyválíme, potřeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme solí a mletými ořechy. Radýlkem nakrájíme na čtverečky a ukládáme na plech s pečícím papírem. Dáme do předehřáté trouby na 200°C a upečeme dočervena.