

# Krekrové dortíčky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 16

- sušenky slané kulaté 3 balení
- máslo pomazánkové 1 ks
- česnek 1 stroužek
- vegeta 1 lžička
- tvaroh nízkotučný 200 g
- paprika červená mletá 1 lžička
- trochu pepř bílý 1 ks
- sůl 1 špetka
- rajčata cherry na ozdobu 1 ks
- trojúhelníky sýr tavený s příchutí nivy 3 ks

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Chlazení, mražení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 16

## Postup:

Krekry rozbalíme a rozdělíme je na hromádky po čtyřech kusech.

Do jedné misky dáme pomazánkové máslo. Stroužek česneku rozetřeme s trochou soli a spolu se lžičkou vegety přidáme do misky. Vařečkou vše rozetřeme.

Do druhé misky vložíme tvaroh a přidáme sýr s příchutí nivy, lžičku papriky a špetku pepře. Opět vše dohladka vymícháme

Krekrová kolečka natíráme barevnými pomazánkami a pak je skládáme do komínků tak, aby se jednotlivé barvy střídaly.

Rajčata omyjeme, osušíme a nakrájíme na tenké plátky, kterými nakonec ozdobíme jednotlivé dortíčky. Necháme je v lednici minimálně půl hodiny ztuhnout.

## **Poznámka:**

Na slepování si také můžeš předem upéct kolečka z listového těsta.