

Slaná zvířátka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- listové těsto 1 ks
- vejce na potřetí 1 ks
- trocha hladká mouka na pomoučení 1 ks
- **Na posypání**
- podle chuti sůl 1 ks
- podle chuti kmín 1 ks
- podle chuti sezamová semínka 1 ks
- podle chuti mák 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Na pomoučeném vále vyválíme z listového těsta plát, ze kterého vykrajujeme různá zvířátka. Rozložíme je na plech vyložený pečicím papírem, potřeme rozšlehaným vejcem a podle chuti posypeme trochou soli, kmínem, mákem, slunečnicovými nebo sezamovými semínky. Plech se zvířátky dáme do předehřáté trouby, a když vyskočí a zčervenají, jsou hotová.