

Osuchy s kmínem

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na potřetí**
- rostlinný olej 1 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- celý kmín 1 ks
- **podle potřeby**
- kynuté těsto 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Slovensko

Počet porcí: 1

Postup:

Na recept budeme potřebovat klasické kynuté těsto. Použijeme to, co zbylo po pečení buchet, knedlíků, koláčů apod.

Plech vymažeme olejem, těsto vyválíme na hrubší placku, odkrájíme libovolné tvary a prsty je roztáhneme. Placky uložíme na plech, i na povrchu potřeme olejem, osolíme a okmínujeme.

Osuchy s kmínem pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C asi 10 - 15 minut - podle velikosti.

Osuchy s kmínem nejlépe chutnají ještě vlažné. Jsou jednoduchou slanou chuťovkou i přílohou místo klasického pečiva.

