

Slané košíčky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Polohrubá mouka 150 g
- Hera 70 g
- Neplná lžička cukru 1 lžička
- Žloutek 1 ks
- Mléko 2 lžíce
- Rum 1 lžíce
- Nepatrné množství soli 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Na vál dáme mouku, v jejím středu uděláme důlek, do kterého dáme žloutek, sůl, cukr, mléko a rum. Směs uprostřed mouky vymícháme na hladké těstíčko, přidáme měkkou heru a vypracujeme těsto. Necháme alespoň 1/2 hodiny v ledničce odpočinout. Na vále jemně posypaném moukou vyválíme plát 3 mm silný a vykrajujeme z něho kolečka velikosti košíčků. Vložíme do suchých formiček a mírně přitiskneme ke stěnám. Upečené, vychladlé košíčky plníme různými slanými pěny, pomazánkami a saláty.