

Slané bramborové pečivo

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

- **Těsto:**
- Hera 50 g
- Vařené brambory 2 ks
- Hladká mouka 200 g
- Vejce 1 ks
- **Náplň:**
- Vejce - na potřetí 1 ks
- Mák, kmín, sezam, grilovací koření - na posypání 1 hrst
- Sůl 1 špetka
- Tuk na vymazání plechu 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, oplopeme a nastrouháme. Vmícháme mouku, rozsekaný tuk, vejce a sůl. Těsto dobře propracujeme. Pak vyválíme tenkou placku, potřeme jí vejcem, posypeme solí a kmínem, mákem nebo gril. kořením a rádýlkem vykrajujeme různé tvary, které klademe na plech. Také můžete použít na vykrajování formičky, aby pečivo mělo lepší tvary. V mírně vyhřáté troubě upečeme a podáváme teplé nebo studené.