

Slané sýrové sušenky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Hladká mouka 125 g
- Červená paprika 1 lžička
- Pepř, sůl 1 ks
- Máslo 80 g
- Strouhaný sýr eidam 125 g
- Žloutek 1 ks
- Citrónová šťáva 2 lžíce
- Bílek 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Smícháme mouku se solí, pepřem a paprikou, přidáme máslo na plátky a mícháme dokud nemáme drobenku. Pak přidáme sýr a opět promícháme, nakonec přidáme žloutek a citron.šťávu a uhněteme kompaktní směs. Zabalíme těsto do fólie a dáme na 20 minut do ledničky. Těsto rozválíme na pomoučeném vále natenko a vykrajujeme tvary dle libosti o průměru 7 cm. Dáme na plech s pečícím papírem, propícháme vidličkou, potřeme bílkem a posypeme buď červenou paprikou nebo sezamem. Pečeme ve vyhřáté troubě na 200 st. cca 10 min. dokud nemají zlatavou barvu. Do těsta můžete přidat i česnek.