

Parmazánové lupínky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Maizena 4 lžíce
- Žloutek 1 ks
- Parmazán nastrouhaný 6 lžíce
- Zelená petrželka nasekaná 2 lžíce
- Mletá sladká paprika 0.5 lžička
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Všechny přísady dejte do misky a důkladně je zpracujte na hladké těsto. Lžičkou odebírejte malé kousky, vytvarujte nebo vyválejte z nich tenká kolečka. Dejte je na plech vyložený papírem na pečení. Pokládejte dále od sebe. Pečte ve vyhřáté troubě 6-7 min. při 180 stupňů. Jakmile budou na nich vytvářet bublinky, vyjměte je z trouby. Asi o 5 min. je nožem oloupejte.