

Slané syrové drobné pečivo

Potrebuje

- - 250 g polohrubej múky
- - 250 g Hera
- - 2 ks Karička črievko
- - 1 malá lyžička soli
- - vajce na potretie

Postup

Všetky suroviny spracujeme na hladké cesto a necháme cez noc odstáť v chlade. Na druhý deň vyvaľkáme na hrúbku 5 mm a vykrajujeme rôzne drobné tvary. Potrieme rozšľahaným vajíčkom, ľubovoľne ozdobíme napr. rascou, sezamom, mandľami a podobne. V predhriatej rúre upečieme dozlata.

Tento recept nám posielala: Eva z Bratislavy

náročnosť: stredná

čas: 40 minút

porcie: 10-15