

# Syrové kolieska

## Potrebuje

- - 350 g polohrubej múky
- - 250 g Hery alebo iného tuku
- - 6 ks Karička trojuholníkov
- - 2 kávové lyžičky soli
- - 2 ks žltka
- - 1 ks kypriaci prášok do pečiva
- - 2 lyžice kyslej smotany alebo mlieka

## Postup

Z uvedených surovín vypracujeme cesto, ktoré dáme na hodinu do chladničky. Potom cesto vyberieme a vyvalkáme na približne 0,5 cm hrubý plát. Pomocou vykrajovačiek vykrojíme kolieska a tie poukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie. Kolieska potom natrieme osoleným bielkom a posypeme rascou, prípadne ľanovými semiačkami. Pečieme 20 minút pri 180C.

---

Tento recept nám posielala: Jana z Veľkého Rovného  
náročnosť: stredná  
čas: 60 minút  
porcie: 20-30