

# Slané praclíky cez formičku

## Potrebuje

- - 1/2 kg hladkej múky špeciál
- - 25 dkg margarínu (1 Palmarin)
- - 6 ks Karička trojuholníčkov
- - 1 lyžička salajky (alebo kypriaceho prášku do pečiva)
- - 1 lyžička soli
- - 1 vajíčko na potieranie
- - sezam, rasca, mak - na posypanie

## Postup

Všetky suroviny zmiešame a spracujeme cesto. Rozgúľame na hrúbku cca 0,5 cm a formičkou vykrajujeme praclíky. Poukladáme ich na vymastený plech, potrieme vajíčkom, posypeme rascou, sezamom, makom. Osolíme a upečieme do zlatista. Dobrú chuť!

---

Tento recept nám posielala: Alena z Trenčína  
náročnosť: stredná  
čas: 40 minút  
porcie: 60