

Slané pečivo



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 8min
Celkový čas: 38min , Porce: 4

2468 kalorií , **6 g** cukrů , **173 g** tuků , **68 g** bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: <https://srecepty.cz/slane-pecivo>

Příprava

Ke strouhanému sýru přidáme všechny přísady vyjma vajíčka a koření. Vypracujeme těsto, zabalíme a necháme odležet v chladnu. Na pomoučněném válu rozválíme plát silný necelého půl centimetru a potřeme vajíčkem rozšlehaným se lžící vody. Posypeme kořením a rozkrájíme na stejnoměrné tvary. Pomocí nože je přeneseme na plech vyložený pečícím papírem a vložíme do trouby předehřáté na 180°C. Pečeme cca 8 minut a vyndáme hned, jakmile pečivo naskočí a povrch zezlátne.

Tip k receptu

S výrobou pečiva začneme ráno, těsto se má nechat odležet, kousek těsta si můžeme nechat na druhý den.



Ingredience

- 150 g strouhaného sýra
- 210 g polohrubé mouky
- 150 g másla
- 6 lžic polotučného mléka
- 1 slepičí vejce
- 1/2 lžičky grilovacího koření
- 1/2 lžičky kmínu
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 lžičky sezamu

Kategorie

Vánoce, Obyčejný den, Česká, Celoročně, Pečivo a produkty domácí pekárny