

Křehké slané pečivo



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

1674 kalorií , **5 g** cukrů , **80 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor: jessynka

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

Příprava

Na vál prosejeme mouku s práškem do pečiva, nastrouháme heru, přidáme sůl a žloutek a podle potřeby mléko. Zpracujeme v těsto, vyválíme placku, rádlem rozdělíme na různé tvary. Celý plát potřeme bílkem a posypeme kmínem a solí. Teprve nyní přeneseme tvary na pomaštěný plech. Dáme do vyhřáté trouby do růžova upéct. Dobrou chuť.



Tip k receptu

Dělávám to, když má dojet nečekaná návštěva, je to rychlé a moc dobré, vždy se po tom jen zapráší.

Ingredience

- ✓ 280 g hladké mouky
- ✓ 100 g hery
- ✓ 1 žloutek
- ✓ 6 lžic mléka
- ✓ 0,5 prášku do pečiva

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Návštěva, Párty občerstvení