

Slaninovo - sýrové sušenky k vínu



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 35min , Porce: 20

2948 kalorií , **7 g** cukrů , **191 g** tuků , **110 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/slaninovo-syrove-susenky-k-vinu>

Příprava

Nejdříve si nakrájíme slaninu na malé kousky a na pánvi ji opečeme dokřupava. Pánev odstavíme a slaninu necháme vychladnout. Prosejeme si mouku, přidáme do ní kypřící prášek, přisypeme připravenou slaninku, strouhaný sýr, sůl, pepř, papriku (kdo má rád, může použít pálivou), přidáme změkklé máslo a nakonec přilijeme mléko. Zaděláme hladké těsto. Těsto opravdu dobře prohněteme, čím déle, tím budou sušenky lepší. Hotové těsto rozválíme asi na 5 mm silnou placku a vykrajujeme kolečka, která klademe na plech vyložený pečícím papírem. Kolečka lehce posypeme mákem. Vložíme do středně rozehřáté trouby a pečeme asi 10-15 minut dozlatova.

Ingredience

- 150 g anglické slaniny
- 260 g hladké mouky
- 1 lžička kypřícího prášku do pečiva
- sůl, pepř a paprika podle chuti
- 75 g másla
- 250 g strouhaného sýra výraznější chuti
- 250 ml mléka
- mák na posypání sušenek

Kategorie

Silvestr, Americká, Celoročně, Rychlovka, Návštěva, Párty občerstvení

