Slané bezlepkové krekry

Počet porcí: 20
Doba přípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Do misky dáme olej, smetanu, med a sůl (3 g) a rozmícháme je do krémová. Potom přidáme 1 šálek bezlepkové mouku Promix UNI a přesně půl šálku vody a lžící utřeme do těsta. Těsto se pěkně spojí a vytvoří kouli. Povrch koule pomoučníme ještě trochou Promix UNI mouky, vložíme ji mezi dva archy papíru na pečení a vyválíme asi na tloušťku 1 mm. Horní list papíru dáme stranou. Vyválené těsto rádýlkem nakrájíme na malé kousky (vytvarujeme si krekry- čtverce, obdélníky, trojúhelníky apod.) A ty nožem podberáme a ukládáme na plech vyložený pečícím papírem.
Pokropíme vodou (nejlépe to jde rozprašovačem), posypeme solí, pepřem a kmínem.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 6 g
- **Kmín celý** - 3 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 15 g
- **Pitná voda nesycená** - 125 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **PROMIX®-UNI - univerzální mouka bez lepku 1000 g** - 250 g
- **Včelí med luční 250 g** - 5 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE