Slané sýrové sušenky bez lepku

Počet porcí: 20
Doba přípravy: 40 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Máslo necháme změknout, sýr nastrouháme a spolu s ostatními surovinami vypracujeme vláčné těsto, které necháme 2-3 hodiny odležet. Poté vyválíme plát silný 3-5 mm, který rozkrájíme na čtverce, obdélníky nebo vykrájíme různé tvary. Potřeme žloutkem rozmíchaným s troškou vody a posypeme hrubou solí a kmínem. Pečeme na plechu vyloženém pečicím papírem při 180 °C dozlatova.

Ingredience

- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 7 g
- **Kmín celý** - 10 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 60 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 200 g
- **Žloutek** - 28 g
- **Pepř bílý mletý 25 g** - 3 g
- **Univerzální směs bez lepku 550 g** - 300 g
- **Jedlá sůl kamenná s jodem 1 000 g** - 4 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 180 g
- **Vejce** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE