

NajPečenie



Bazalkové krekry

Bazalkové krekry sú vhodné na piknik alebo oslavu s priateľmi. Pripravte si ich rýchlo a jednoducho podľa nášho fotopostupu s receptom.

Potrebuje:

cesto

500 g	polohrubá múka
2 dl	šľahačková smotana
250 g	Palmarín
1 lyžička	soľ
2 lyžička	bazalka sušená
0,5 lyžička	sóda bikarbóna

Postup:



Všetky suroviny dáme do misky a vypracujeme ručne cesto, ktoré zabalíme do potravinárskej fólie a vložíme do chladničky na 1,5 - 2 hodiny. Za ten čas sa chute prepoja a s cestom sa bude lepšie pracovať. Po uplynutí tejto doby cesto vyberieme, rozvalkáme na pomúčenej doske na hrúbku asi 4mm.



Vykrajujeme vhodnými formičkami akékoľvek tvary.



Naukladáme na plech vyložený papierom na pečenie, môžeme potrieť aj rozšľahaným vajíčkom.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	-
<i>Čas pečenia:</i>	15 - 20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	190 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Vložíme do vyhriatej rúry, teplota 190 °C a pečieme 15 - 20 minút. Sledujeme, keďže každá rúra pečie inak.

NajPečenie