

NajPečenie



Arašidové slané pečivo

Chcela som vyskúšať nejaké nové chute a toto slané pečivo moje požiadavky splnilo. Páči sa mi spojenie chuti arašidov s kari korením. Výborne sa hodí k vínu.

Potrebuje:

250 g	múka hladká
100 g	arašidy (pražené - slané)
1 lyžica	kari korenie soľ
7 lyžica	víno biele suché
100 g	Palmarín
50 g	jogurt biely
1 ks	vajcia
50 g	sézamové semená

Postup:



Príprava cesta: do preosiatej múky vmiešame pomleté arašidy, kari korenie, soľ, víno, postrúhaný Palmarín, jogurt a vypracujeme hladké cesto. Poznámka: nemusíte sa báť do cesta pridať viac soli (po prvýkrát som jej do cesta nepridala veľa, pretože som si myslela, že arašidy sú dosť slané, ale aj napriek tomu boli málo slané.)

<i>Celkový čas prípravy:</i>	25 min.
<i>Čas pečenia:</i>	15 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	80 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-



Na pomúčenej doske vyvalkáme cesto asi na hrúbku 0,5 cm. Ozdobne nakrájame na trojuholníky alebo vykrajujeme rôzne tvary (ja som si zvolila kolieska). Poukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie (môžeme ich ukladať na husto, cesto sa iba trošku zdvihne do výšky). Potrieme rozšľahaným vajcom a

NajPečenie

posypeme semienkami.
Dáme upiecť do ružova.