

NajPečenie



Slané pečivo s rascou

Veľmi chutné, šikovné slané pečivo, ktoré dlho vydrží. Jednoduchý fotorecept vám uľahčí prácu.

Potrebujete:

- 350 g** múka polohrubá
- 1 ks** Palmarín
- 1 bal.** prášok do pečiva
- 2 ks** vajcia
- 3 ks** syr krémový (Lučina, Philadelphia...)
- sol'
- rasca celá

Postup:



Vymiesime spoločne múku, Palmarín, prášok do pečiva, žĺtky, syrokrem a sol'. Vypracované cesto necháme odležať v chlade 2 hodiny.



Potom ho rozvaľkáme, potrieme bielkom a posypeme rascou. Nakrájame obdĺžniky, ktoré dáme piecť do vyhriatej rúry. Dobrú chuť

Celkový čas prípravy: **30 min.**

Čas pečenia: **20 min.**

Teplota pečenia: **200 °C**

Náročnosť prípravy: **ľahké**

Počet porcií: **-**
