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...)
	soľ
	rasca celá

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**200 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:



Vymiesime spoločne múku, Palmarin, prášok do pečiva, žĺtky, syrokrém a soľ. 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

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.