NajPečenie



Rozmarínové sušienky

Spríjemnite si posedenie pri vínku s rozmarínovými sušienkami...

Potrebujete:

140 g	Helia
1 a 1/4 pohár 250 ml	múčna zmes
5 lyžica	cukor práškový
1 podľa potreby	rozmarín - čerstvý
1 ks	citrón
štipka	soľ
1 lyžica	voda

Celkový čas prípravy:	**15 min.**
Čas pečenia:	**15 min.**
Teplota pečenia:	**170 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Heliu s 5 lyžicami preosiateho práškového cukru a 1 lyžicou citrónovej šťavy vymiešame dopenista. Pridáme soľ, nastrúhanú kôru z citróna, múčnu zmes a 1 lyžicu vlažnej vody. Vypracujeme pevné ale mäkké cesto.

Rozmarínové lístočky posekáme na malé kúsky. Marinujeme v citrónovej šťave a vmiesime do cesta. Dáme odležať na hodinu do chladničky.

Cesto vyvaľkáme na hrúbku 3mm a vykrajujeme kolieska (prípadne rôzne tvary). Pred upečením môžeme potrieť bielkom z jedného vajíčka, alebo teplou vodou s troškou oleja. Pečieme na 170°C asi 15min.

Necháme vychladnúť a posypané cukrom podávame k bielemu, alebo ružovému vínu. Kto by ich radšej jedol na slano, môže pred upečením trochu posypať hrubou morskou soľou.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.