

# Slané syrové drobné pečivo

## Potrebuje

- - 250 g polohrubej múky
- - 250 g Hera
- - 2 ks Kariška  
?rievko
- - 1 malá lyžička soli
- - vajce na potretie

## Postup

Všetky suroviny spracujeme na hladké cesto a necháme cez noc odstáť v chlade. Na druhý deň vyvaľkáme na hrúbku 5 mm a vykrajujeme rôzne drobné tvary. Potrieme rozšľahaným vajítkom, ?ubovo?ne ozdobíme napr. rascou, sezamom, mandľami a podobne. V predhriatej rúre upe?ieme dozlata.

---

Tento recept nám posielala: Eva z Bratislavy  
náročnosť: stredná  
čas: 40 minút  
porcie: 10-15