

Syrové pečivo

Potrebuje

- - 150 g Kariška
tešla (strúhaná)
- - 1,5 šálka
polohrubá múka
- - 1,5 šálka hladká
múka
- - 350 g Hera
- - 3 ks Kariška
šrievko
- - 1,5 kypriaci
prášok do pečiva
- - 1 l soľ
- - 1 ks vajce
- - rasca
- - sezam

Postup

V miske spolu zmiešame všetky ingrediencie a cesto necháme minimálne 1 hodinu odležať v chladničke. Na pomúčenej doske si cesto rozvaľkáme na hrúbku 3 mm a vykrajujeme tvary, aké chceme. Poukladáme na plech, potrieme vajíkom a posypeme podľa chuti semienkami / sezam, ľanové semienko , rasca /. Pečieme pri teplote 180 °C do zlatista.

Tento recept nám posielala:	Lenka z Brezna
náročnosť:	stredná
čas:	25 minút
porcie:	30