

# Slané pečivo

## Potrebuje

- - 450 g hladká múka
- - 250 g Palmarín
- - 1 krabička Karička trojuholníky
- - 2 ks žetky
- - 1 ks prášok do pečiva
- - soľ

## Postup

Zo surovín vypracujeme cesto, rozvaľkáme ho na 0,5 cm, potrieme vajítkom, posypeme podľa chuti napr. tvrdým syrom, makom, sezamom, rascou. Nakrájame na trojuholníky, uložíme na plech s papierom na pečenie a pečieme vo vyhriatej rúre pri 180 °C asi 15 minút.

---

Tento recept nám posielal:	Dušan z Červeníka
náročnosť:	stredná
čas:	30 minút
porcie:	10-15