

Slané hermelínové pečivo

Kategorie: Ostatní slané

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 Hermelíny

10 dkg tuku (například Hery)

20 dkg hladké mouky

0,5 sáčku prášku do pečiva

2 žloutky

1 lžička MAGGI Harmonie Chuti

Postup

Hermelíny pomeleme, přidáme tuk, mouku, prášek do pečiva, 1 žloutek a lžičku MAGGI Harmonie Chuti. Těsto zpracujeme a necháme odležet v lednici 2 hodiny. Vyválíme plát, potřeme rozšlehaným žloutkem a posypeme podle chuti solí, kmínem, sezamovým semínkem a vypichujeme různé tvary s malými vykrajovátky nebo nakrájíme na malé tyčinky. Pečeme ve vyhřáté troubě.