

Velikonoční slané pečivo

Kategorie: Ostatní slané

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

400 g hrubej múky
jedna lyžička soli
250 ml mlieka
jedna lyžička cukru
40 g droždia
20 g masla
jedno vajce

Postup

Múku zmiešame so soľou. Vo vlažnom mlieku rozmiešame cukor, rozdrobené droždie a necháme vykysnúť. Pridáme do múky spolu s rozpusteným maslom, vypracujeme hladké cesto, prikryjeme utierkou a necháme vykysnúť. Na pomúčenej doske cesto rozdelíme na niekoľko častí, z každej ušľáme valček a upletieme rozmanité tvary. Rozložíme na pomastený plech, potrieme vajcom rozšľahaným so soľou a pečieme v rúre vyhriatej na 180 °C asi dvadsať minút.

