

Vánoční sýrové krekry

🕒 30 minut

náročnost ●●○○

Rychlé a chutné pohoštění, kterým můžete vyvážit sladké cukroví.

Ingredience

- 100 g hladké mouky
- 100 g sýru Lipánek do těsta + 2 plátky na ozdobení
- 100 g Jihočeského másla
- sůl
- 1 žloutek
- sezam

Návod na přípravu:

Z hladké mouky, sýru Lipánek, soli, žloutku a Jihočeského másla vypracujeme hladké těsto. Zabalíme do fólie a necháme chvíli odpočinout v lednici. Poté těsto rozdělíme na 3–4 části a vyválíme plát silný cca 2 mm. Vykrajujeme různé tvary a pokládáme na plech vyložený pečicím papírem. Ozdobíme zbylým sýrem a sezamem a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 10 minut.

