

Vánoční slané sušenky s Jihočeskou nivou 60 %, vlašskými ořechy a bylinkami

🕒 30 minut + doba tuhnutí

náročnost ●○○○



Ingredience

- 150 g Jihočeského másla
- 110 g Jihočeské nivy 60 %
- 2 vejce + 1 na potřeni
- 250 g hladké mouky
- 10 g cukru
- rozmarýn + tymián
- 1 lžička prášku do pečiva
- špetka sušené cibule
- 1/2 lžičky drceného kmínu
- čerstvě mletý pepř
- špetka soli
- vlašské ořechy na posypání

Návod na přípravu:

V míse smícháme mouku, nastrouhanou Jihočeskou Nivu 60 %, nakrájené bylinky, vejce, cukr, prášek do pečiva, sušenou cibuli, sůl, pepř a vypracujeme těsto do tvaru válečku. Zabalíme do potravinářské fólie a necháme alespoň 1 hodinu odpočinout v lednici. Těsto poté rozvalíme na plát o tloušťce cca 0,5 cm a vykrájíme vykrajovátky. Sušenky dáme na plech vyložený pečicím papírem, potřeme vajíčkem a posypeme vlašskými ořechy. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 10 minut.