
Ciasteczka serowe 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2324 razy.

SKŁADNIKI:

- * 15 dkg ostrego żółtego sera
- * 25 dkg mąki
- * 3 łyżki śmietany
- * 15 dkg masła
- * 1 żółtko
- * pół łyżeczki proszku do pieczenia
- * kminek
- * mielona papryka
- * posiekane pistacje

PRZYGOTOWANIA:

- * Ser zetrzeć na tarce.
- * Z sera, mąki wymieszanej z proszkiem do pieczenia, masła i śmietany zagnieść ciasto.
- * Gotowe ciasto zawinąć w folię i na godzinę wstawić do lodówki.
- * Następnie schłodzone ciasto rozwałkować na placek grubości pół centymetra.
- * Za pomocą foremek wykroić ciasteczka.
- * Ciasteczka posmarować roztrzepanym żółtkiem. Posypać kminkiem, papryką lub pistacjami; tak, aby każde ciasteczko było innego smaku.
- * Piec przez 15 minut w temperaturze 200 stopni.
- * Podawać do piwa jako przekąskę lub czerwonego barszczu zamiast pasztecików. Doskonale nadają się także do zupy cebulowej zamiast grzanek.