

---

# Ciasteczka serowe 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2281 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.