

SLANÉ SYROVÉ PRACLÍKY

 50 ks  30 min + chladenie

Slané syrové praclíky sú vďačným snackom k sledovaniu dobrého filmu alebo seriálu. Perfektne sa však hodia aj ako súčasť silvestrovskej tabule, na ktorej nesmú podobné slané záležitosti chýbať. Pripraviť si ich nie je nič zložité, jediné čo potrebujete je však mať po ruke formičku, ktorá vám zaručí jeden praclík bude ako druhý. Keď ju však nemáte, z cesta môžete vykrojiť rôzne tvary, použite takú formičku, ktorú máte práve k dispozícii. Praclíky môžete na záver dozdobiť rôzne – perfektne sa hodí soľ maldon alebo hrubozrnná soľ, sezam, rasca, mak. Záverečné dozdobenie, resp. dochutenie už nechávame na vás.

BUDETE POTREBOVAŤ:

275 g hladkej múky
125 g masla
125 ml kyslej smotany,
prípadne jogurtu
5 g prášku do pečiva
8 g soli
75 g nastrúhanej parenice
alebo podobného syra
50 g bryndze
sezam, maldon soľ, mak,
rascu na dozdobenie

A TAKTO NA TO:

1. Z ingrediencií dobre vypracujte cesto, zabaľte ho do fólie a nechajte aspoň dve hodiny v chladničke odpočívať. Pokojne ho môžete nechať v chladničke aj cez noc a praclíky vykrajovať na druhý deň.
2. Cesto rozvaľkajte na hrúbku 4-5 mm a vykrajujte praclíky. Tie ukladajte na papierom na pečenie vystlaný plech.
3. Praclíky potrite rozšľahaným vyjícikom, trochu ešte osolte a ľubovoľne dozdobte. Pečte pri teplote 180 °C asi 12 minút.



ARIUS 2018

mollis ni
porta a. Fus
egret convallis.
gue. Ut id enim ero
putate felis vel mi distam
ed sit amet convallis
efficitur ante ac biben
p. Phasellus nec rhoncus
m ac neque sed ni
modo ero
a posu
centum

Donec aliquam
omare. Quisque at enim neque. Pell
tesque habitant morbi tristique senectus
et netus et malesuada fames ac turpis
egestas. Suspendisse est nisi. Curabitur
posuere et, placerat nec enim. Viva
ac leo eu nunc consectetur flapibus. Viva
mus in libero vel mi venenatis viverra sit
amet non magna. Vestibulum feugiat
lacus id massa molestie congue. Nam fer
mentum vulputate urna, quis commodo
dui. Fusce congue facilisis diam, vel
pulvinar velit laoreet id. Integer aliquam