

Sýrové sušenky

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

250 g	cheddar, gouda nebo emmentaler
250 g	máslo
250 g	hladká mouka
2 ks	vejce
	grilovací a provensálské koření (hrubozrnná sůl a kmín)
	lněná či jiná semínka



Postup přípravy

Sýr nastroháme najemno, smícháme s povoleným máslem pokrájeným na kousky a spolu s moukou a žloutky vypracujeme hladké, pevné těsto. Necháme přes noc odpočinout v lednici. Z odleželého těsta na lehce pomoučeném vále vyválíme tenký plát, ze kterého vykrajujeme jednotlivé sušenky. Klademe na plech vyložený pečicím papírem, pomazeme bílky a zasypeme oblíbeným kořením. Kromě grilovacího a provensálského se hodí i hrubozrnná sůl a kmín. Podle chuti můžeme použít i lněná či jiná semínka. V troubě vyhřáté na 180 °C pečeme asi 5 minut (podle velikosti sušenek) dozlatova.