Sýrové sušenky s Jihočeským Lipnem



1 hodina náročnost ●●●○

Tyto sýrové sušenky jednoduše musíte ochutnat. Jihočeské Lipno jim dává jemnou smetanovou chuť.

Ingredience

- 200 g hladké mouky
- 1 lžička jedlé sody
- Sůl
- 150 g taveného sýra Lipno extra smetanové
- 100 g povoleného másla
- 1 vejce
- 2 lžíce studené vody
- Sezamové semínko a sůl na posypání

Návod na přípravu:

Troubu si předehřejeme na 180 stupňů. V míse smícháme všechny sypké suroviny. Ve druhé míse vyšleháme do hladké hmoty tavený sýr, máslo, vejce a vodu. Sypkou směs smícháme s tekutou a vytvoříme těsto, které dáme na půl hodiny vychladit do lednice.
Z těsta vyválíme asi 5 mm tenkou placku, kterou smotáme do válečku. Ten nakrájíme na centimetr široké pruhy a vzniklou spirálou otočenou nahoru dáme na plech s pečícím papírem. Spirálky můžeme trochu povolit, aby byly vidět i po upečení. Sušenky můžeme potřít vodou a posypat solí a sezamovým semínkem. Pečeme do zlatova asi 25 minut na 180 stupňů.

Autorem a fotografkou receptu je Míša Poláková