Slané vánoční cukroví se sýrem Lipánek



40 minut náročnost ●○○○

Ingredience (cca 2 plechy)

- 150 g Jihočeského másla
- 75 g sýru Lipánek 48 %
- 75 g taveného sýru Lipánek
- 150 g hladké mouky
- sezam nebo mák na posypání

Návod na přípravu:

Do mísy dáme Jihočeské máslo, nastrouhaný sýr Lipánek 48 %, tavený sýr Lipánek a mouku. Všechno dobře promícháme a rukama vypracujeme hladké těsto. Vyválíme ho a vykrájíme z něj pomocí formiček vánoční tvary.

Cukroví dáme na plech vyložený pečicím papírem a posypeme sezamem nebo mákem. Pečeme při 180 °C asi 15 minut dozlatova. Až cukroví vychladne, můžeme ochutnávat!