Pikantní drobné pečivo s Jihočeskou nivou

30 minut náročnost ●●○○

Kdo říká, že cukroví by mělo být jen sladké? Slaná dobrota pro klidný večer u televize, jistě však neurazí ani návštěvu.

Ingredience

- 220 g hladké mouky
- 220 g Jihočeské nivy 45 %
- 200 g Jihočeského másla
- pepř nebo paprika

Návod na přípravu:

Ze všech ingrediencí vypracujeme hladké těsto.
Můžeme rozdělit na dva až tři díly a dochutit pepřem nebo paprikou.
Těsto vyválíme a vykrajujeme různé tvary nebo tvoříme preclíčky.
Na závěr potřeme žloutkem, posypeme kmínem, mákem nebo sýrem a pečeme ve středně teplé troubě do růžova.

Ti, kteří se neradi „patlají“ s těstem, mohou vykrajovat sušenky přímo z listového těsta – stromečky, zvonečky, hvězdičky... zkrátka co máte a na co máte chuť. Narovnáme na plech, každý kousek potřeme vejcem a posypeme nastrouhanou Jihočeskou nivou.

Naše Jihočeská niva má mnoho použití. Vánoční i silvestrovský stůl můžete obohatit dalšími chuťovkami k vínu nebo pivu.