

Sýrové sušenky

Počet porcí: 20

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

V míse smícháme směs na přípravu lívanečků, strouhaný sýr (70 g), kypřicí prášek, sůl, chilli, pepř a vodu. Vypracujeme hladké těsto. Plech vyložíme papírem na pečení. Pomocí polévkové lžice, kterou namáčíme ve vodě, tvoříme sušenky. Povrch posypeme strouhaným sýrem, vložíme do předehřáté trouby a pečeme asi 15 minut. Po upečení necháme sušenky vychladnout.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Chilli mleté** - 2 g
- **Eidam 30% cihla 2600 g** - 240 g
- **Pitná voda nesycená** - 250 g
- **Lívanečky 250 g** - 400 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 13 g** - 10 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g

