



Bezlepkové sýrové sušenky s rozmarýnem a paštikou

Ingredience:

2 hrnky bezlepkové UNI mouky

1 PL soli

75 g másla

120 g strouhanného tvrdého sýru

1/2 hrnku vody

Rozmarýn

Na ozdobu : doporučuji bezlepkovou francouzskou paštiku Schneider

Postup:

Strouhaný sýr rozmixujeme ve foodprocesoru na "prášek".

V míse smícháme mouku, sýr, máslo, rozmarýn a sůl. Po troškách přidáváme ke směsi vodu, dokud nevznikne hladké těsto, které necháme odležet cca hodinu v lednici.

Následně těsto rozválíme na tenký plát a vykrajovátkem tvoříme vzory dle libosti. Ty přeneseme na pečící papír a dáme péct do zlatova (7-10min) při 220 stupních.

Slané sušenky konzumujeme samotné, s vínkem nebo namazané paštikou a zdobené hroznovým vínem !

Bezlepkové recepty pro nás připravila naše přední foodbloggerka a celiatička @Celiaxmoni Monika Menky <http://www.celiaxmoni.cz>

