

# diablotki

Autor: **ehinac3a**

Przepisów: 12 Ocena: 220



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- mąka, dwie szklanki
- ser żółty, 40 dag
- masło, kostka
- Papryka słodka, 1 łyżeczka
- papryka ostra, 1 łyżeczka
- sól, około 1/2 łyżeczki

## Sposób przygotowania:

- 1 Ser zetrzeć na tarce o małych oczkach.
- 2 Wymieszać z mąką.
- 3 Dodać miękkie masło, przyprawy i wyrobić na gładkie ciasto.
- 4 Dać do lodówki na około pół godziny.
- 5 Na stolnicy rozwałkować na placek o grubości około 1 cm. Wykrawać trójkąty/kwadraty/romby - wedle uznania.
- 6 Rozłożyć na blasze, posmarować białkiem posypać startym żółtym serem/papryką/kminkiem.
- 7 Piec około 15 min w piekarniku nagrzanym do około 180 st C

## Twoje notatki do przepisu: