

Świderki serowo - ziołowe



Autor: **WaniliowImprowizacje**
Przepisów: **495** Ocena: **3988**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 3/4szkl. mąki pszennej tortowej
- 1/3 łyżeczki soli
- 1 żółtko
- ok. 50g masła
- 75g serka topionego o smaku gouda
- płaska łyżeczka ziół prowansalskich

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wsypałam mąkę pszenną tortową oraz sól. Dodałam żółtko (białko można zamrozić i użyć do innego wypieku). Dodałam zimne masło oraz serek topiony. Wsypałam roztarte w dłoniach zioła prowansalskie. Z podanych składników zagniotłam jednolite ciasto. Ciasto rozwałkowałam na prostokątny placek o grubości ok. 0,5cm. Pokroiłam go na paseczki o wymiarach ok. 1,5x15cm. Każdy pasek ciasta zwinęłam w świderek. Gotowe świderki ułożyłam na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piekałam je ok. 20 minut w temp. 180 stopni. W trakcie pieczenia przekręciłam je na drugą stronę, żeby były równo zarumienione. Po upieczeniu świderki wyłożyłam na metalową kratkę i wystudziłam. Jak wspomniałam na początku, świderki to świetna przekąska lub dodatek do zupy.

Twoje notatki do przepisu: