

Serowe talarki ze szczyptą papryki



ELIZA135



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło

mąkę

sól

Papryka ostra mielona Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mikserem ucieramy masło na puszysty krem. Dodajemy ser żółty - starty na tarce o grubych oczkach, dodajemy mąkę, sól i ostrą paprykę w proszku. Wszystko razem mieszamy dużą, drewnianą łyżką. Gotowe ciasto przekładamy na oprószoną stolnicę. Zagniatamy i formujemy wałek o grubości 3 cm. Zwijamy do aluminiowej folii i wkładamy do zamrażalki na 30-60 min. Ochłodzone i twarde ciasto kroimy na plasterki grubości ok 0,5 cm. Układamy na wysmarowanej tłuszczem blaszce. Piekarnik ustawiamy na 180 stopni C. Pieczemy ok. 15 min., tak aby się lekko zarumieniły. Można je jeść z keczupem.