

Słone precelki



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	30 dag
mąka	30 dag
ziemniaki ugotowane	30 dag
Sól gruba do posypania	
jajko	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na stolnicę przesiać mąkę, dodać przegniecione przez praskę ziemniaki, masło i wyrobić ciasto. Z ciasta formować cienkie wałeczki, następnie zwijać precelki. Posmarować roztrzepanym jajkiem, posypać solą, ułożyć na blaszce i piec w temp 180 stopni na złoty kolor.