SIERA CEPUMIŅI NO HUGO





Klasiskie sāļie siera radziņi, ko transformēju gaidāmo svētku tematikai. Izcili cepumiņi ar siera garšu, izcila uzkoda pie vīna vai alus, izcila uzkoda kad cukurs liekas daudz par daudz!!!

Jums būs nepieciešams: (izdevās 80 zvaigznītes)
200 gr siera (Holandes vai Krievijas tipa)
200 gr sviesta
200 gr miltu
1 olas dzeltenums
Pārkaisīšanai: ķimenes, sezams, turku ķimenes

Process:
Sieru sarīvējiet uz smalkās garenrīves. Pievienojiet atlaidinātu sviestu (ja piemirstas laicīgi izņemt no ledusskapja, tad sarīvēju uz rupjās rīves). Pievienojiet izsijātus miltus, vienu olas dzeltenumu (īstenajā receptē tā nav, bet pievienoju krāsas dēļ). Sirsnīgi un rūpīgi samīciet mīklu, līdz tā viendabīga. Ietiniet pārtikas plēvē un lieciet atpūsties pusstundu ledusskapī.
Atdzesēto mīklu lieciet uz miltiem izkaisītas virsmas vai cepamā papīra un vienmērīgi izveltnējiet apmēram 4 mm biezumā. Ar formīti izspiediet figūriņas, piemēram, zvaigznes veidā. Protams, jūs varat veidot nelielus klasiskos radziņus!! Kārtojiet cepumiņus uz cepamplāts, kas izklāta ar cepampapīru. Pārkaisiet sezama sēkliņas, ķimenes, melnās ķimenes, vai neko. Ja vēlaties cepumiņus pikantus, varat mīklai pievienot čili vai asās sarkanās paprikas pulveri. Cepiet 180 grādos 10 - 15 minūtes, līdz mirklim kad tie tikko sāk brūnēt.
GATAVS!!

Lai labi garšo, draugi!
Jūsu Hugo