VIANOČNÉ SYROVÉ HVIEZDY OD HUGA

Vianočných, sladkých koláčov bude na vašom Vianočnom stole určite dosť. Nezabudnite aj na slané pečivo. Vyskúšajte veľmi jednoduchý, overený recept na slané syrové hviezdy. Pripravujem ich každý rok a priebežne dorábam, pretože nikdy nevydržia do Silvestra. Keď vás navštívia

priatelia alebo rodina a otvoríte fľašu vína položte k nej na stôl Syrové hviezdy a uvidíte ten "frmol". Ich príprava je naozaj mimoriadne jednoduchá.

Budete potrebovať:
(Z tejto dávky mi vyšlo 80 hiezd veľkosti asi 4,5 cm).
200 gramov tvrdého syra (Eidam)
200 gramov masla
200 gramov hladkej múky
1 žĺtko
sézam, racsu alebo turecký kmín na posypanie

Postup:
Syr a maslo nastrúhajte do misy na mrkvovom strúhadle. Pridajte preosiatu múku, jedno žĺtko a dôkladne zamiešajte. Vypracujte hladké cesto, ktoré dajte do chladničky na pol hodinu. Vychladené cesto položte na pomúčenú dosku (alebo papier na pečenie) a rovnomerne vyvaľkajte na hrúbku cca 4 mm. Z cesta vykrajujte hviezdičky a uložte ich na plech s papierom na pečenie. Aby sa vám papier nehýbal na plechu, najskôr plech potrite trochou masla. (Z tejto dávky budete mať hviezd na 2 plechy). Posypte rascou, sézamom, makom alebo čím len chcete a pečte na 180 stupňoch presne 15 minút.
HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo