

Tvarohové těsto na slané i sladké pečivo

250g hladké mouky

250g měkkého tvarohu (lepší je kostka)

250g hery (másla)

Ze všech ingrediencí zpracujeme vláčné těsto, ze kterého můžeme připravit hned několik dobrůtek. Vyválíme placku a rádýlkem nařežeme na tyčky, čtverečky, trojúhelníčky, které můžeme posypat kmínem, sezamem, strouhaným sýrem, mákem, paprikou apod. Další varianta je sladká, z vyváleného těsta vykrojíme jakékoliv sušenkové tvary, klademe na suchý plech těsně vedle sebe (při pečení se nafouknou a plošně zmenší). Ještě horké obalíme v moučkovém cukru s vanilkou nebo se skořicí. Oboje možnosti pečeme v předehřáté troubě při 180-200°C do zlaté barvy.

Z těsta lze připravit i záviny, taštičky, pirožky (sladké, slané) naplněné dle libosti.

Pozn. Pečivo z tvarohového těsta není určeno k delšímu skladování. Sice se nezkaží, ale trochu ztrácí na křehkosti.

