



przepisy.pl

## Ciasteczka z czarnym pieprzem i serem



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- mąka - 250 gramów
- Sos do pieczenia z cebulką Knorr** - 1 opakowanie
- ser cheddar - 60 gramów
- szczypiorek - 1 pęczek
- żółtko - 1 sztuka
- woda - 80 mililitrów
- czarny pieprz świeżo zmielony - 1 łyżka
- mąka do podsypywania

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj suche składniki: mąkę, posiekany szczypiorek, czarny pieprz, starty ser oraz sos Knorr.
2. W drugiej misce wymieszaj wodę z żółtkiem.
3. Połącz obie masy i wyrabiaj ręcznie lub robotem kuchennym na gładkie ciasto.
4. Gotowe odstaw na 20 minut w chłodne miejsce. Następnie rozwałkuj ciasto na stolnicy.
5. Powycinaj małe, okrągłe ciasteczka wielkości dużej monety.
6. Ciasteczka układaj w małych odstępach na blaszce wyłożonej papierem pergaminowym. Piecz w temperaturze 170 °C przez 20 minut. Podawaj jako przekąskę.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)