



Serowe kąski

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kremowy serek - 125 gramów
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie
- starty ser cheddar - 125 gramów
- mleko - 0.5 szklanek
- jajka - 2 sztuki
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczki
- mąka - 2.5 szklanki
- śmietana - 0.5 szklanek
- natka pietruszki - 0.5 pęczków

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

Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia oraz Fix Knorr.
2. Następnie dodaj kremowy serek, ser cheddar oraz posiekaną natkę i wymieszaj widelcem.
3. W osobnym naczyniu zmiksuj mleko, śmietanę oraz jajko. Drugie jajko pozostaw do glazurowania ciastek.
4. Wszystkie składniki połącz ze sobą i wyrób ciasto. Z gotowego ciasta wycinaj foremkami do kruchych ciastek różne kształty.
5. Ciasteczka ułóż na blasze wyłożonej pergaminem, posmaruj rozkłóconym jajkiem i piecz 20-25 minut w nagrzanym do 200 °C piekarniku.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl