Domowe krakersy

Na widelcu

Polecane na: **desery, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- mąka - 2 szklanka
- masło - 120 g
- ser - 100 g
- papryka ostra - 1/2 łyżeczka
- papryka słodka - 2 łyżeczka
- oregano - 1 łyżeczka
- bazylia - 1 łyżeczka
- sól czosnkowa - 1/2 łyżeczka
- woda - 1/2 szklanka
- soda oczyszczona - 1/2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: W misce mieszamy mąkę, masło, sól, wodę oraz sodę oczyszczoną.

KROK 2: Z zawartości miski wyrabiamy ciasto na jednolitą, sprężystą masę. Jeśli się lepi dodajemy mąki.

KROK 3: Dodajemy przyprawy(paprykę ostrą i 1 łyżkę papryki słodkiej, oregano i bazylię) i ugniatamy tak by rozeszły się po całym cieście. Ser ścieramy na najdrobniejszym oczku, również dodajemy i rozrabiamy.
Ciasto odkładamy na godzinę do lodówki. Ciasto rozwałkowujemy możliwie cienko. Smarujemy resztą papryki słodkiej. Wycinamy dowolny wzór i układamy na wysmarowanej blaszce.
Pieczemy w 180 st. Pierwsza partia piekła mi się 20 minut, następne coraz krócej (ok. 10).
Długość pieczenia zależy od tego jak bardzo maja być chrupiące.
Ja podałam z sambal oelek :)