



Składniki - Ilość osób: 6

♦ = Kotányi Produkty

600 g	Mąka pszenna uniwersalna
400 g	Miękkie masło
1 szt	Jajo ekologiczne
2 szt	Ekologiczne żółtka jaj
1 łyżeczka	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
70 g	Starty parmezan (drobny)
2 łyżki	Mleko
3 łyżki	♦ Zioła Toskańskie mieszanka przypraw

Wielkanocne zające z serem i ziołami

⌚ 40—45 Min   

Przygotowanie

- 1 Aby przygotować ciasto, wymieszaj jajko z dwoma żółtkami, mąką i miękkim masłem, aż powstanie ciasto. Następnie odstaw ciasto do lodówki na około 20 minut.
- 2 Po tym czasie blat oprósz mąką i rozwałkuj ciasto. Ciasto powinno mieć około 2-3 mm grubości. Następnie wytnij kształy zajączków za pomocą foremek do ciastek. Blachę wyłóż papierem do pieczenia i ułóż na niej ciastka w niewielkich odstępach.
- 3 W misce wymieszaj bardzo drobno starty parmezan z ziołami tokańskimi.
- 4 Ciastka posmaruj cienko mlekiem, a następnie posyp serem. Piecz ciasteczka w piekarniku przez około 10-12 minut, aż ser się zarumieni, a ciasteczka będą gotowe.

