

# Wielkanocne zające z serem i ziołami

40—45 Min

## Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 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 |

## 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 kształty 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 toskańskimi.
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.