**Rychlé bezlepkové krekry z pomazánkového másla**

1 balení bezlepkového pomazánkového másla

bezlepková mouka (množství odměříme do umyté vaničky od pom. másla) - tedy 1 zarovnanou vaničku mouky + mouka na podsypání při rozvalování

50 g nastrouhaného tvrdého sýra (gouda, cheddar) do těsta + 50 g na posypání

1/2 káv. lžičky sladké papriky

1 káv. lžička soli

1 vejce na potření + hrubá sůl na posypání (nemusí být)

**Tip: Pokud použijete mouku Jizerku, Schar, Mantler apod., krekry budou vláčnější, pokud použijete samokypřící Doves Farm (modrá), bude těsto trochu drobivější a krekry budou po upečení krekry krásně křupat. Druhý den budou tužší......**

**Krekry lze uchovat v plechové dóze až tři dny.**

1. Pomaz. máslo, mouku, strouhaný sýr, papriku a sůl vymícháme v hladké těsto, které necháme alespoň jednu hodinu odpočinout v igelitovém sáčku v ledničce. (Nejlepší je zadělat těsto ráno a péct odpoledne apod.).

2. Po odpočinutí předehřejeme troubu na 180 ° C, těsto rozvalíme na placku o výšce cca 0,5 cm. Rádýlkem nebo nožem vykrajujeme tyčinky nebo trojúhelníčky, které přeneseme na plech vyložený pečícím papírem. Krekry potřeme vejcem a posypeme strouhaným sýrem a hrubou solí. Pečeme do zlatova.

