



*coolinari*  
FOOD BLOG  
& CAKES

## Domáce syrové kekry

Na prípravu domácich kekrov budete potrebať (v každej verzii finálne vznikne asi 200 g kekrov):

Kekry s cheddarom a maslom:

110 g hladkej múky, 40 g masla, 30 g nastrúhaného škótskeho cheddaru, 35 g veľmi studenej vody, 1/2 lyžičky granulovaného cesnaku, 6 g soli, trochu čerstvo mletého čierneho korenia, 3 g kypriaceho prášku, 2 vetvičky citrónového tymiánu (lístky)

Kekry s gorgonzolou a olivovým olejom:

135 g hladkej múky, 30 g gorgonzoly prípadne podobného syra s modrou plesňou, 45 g olivového oleja, 45 g veľmi studenej vody, 1/2 vetvičky rozmarínu (lístky nasekané nadrobno), 6 g soli, trochu čerstvo mletého čierneho korenia, 3 g kypriaceho prášku, 10 g nemletého maku

Domáce kekry s cheddarom a maslom

Všetky suroviny dajte do kuchynského robota s nožom a rozmixujte. Vyberte pomúčenú pracovnú dosku a rozvaľkajte na hrúbku jeden až jeden pol milimetra. Vykrojte kekry podľa vlastnej fantázie a pečte pri teplote 190 stupňov v teplovzdušnej rúre 8 až 12 minút.

Domáce kekry s gorgonzolou a olivovým olejom

Do čistej misy nalejte olej, studenú vodu, nadrobno nasekaný rozmarín, soľ a čierne korenie a mak. Pridajte múku s kypriacim práškom, nastrúhaný syr a stierkou zmiešajte. Na hrubo pomúčte pracovnú dosku. Položte naň cesto, zvrchu zasypete múkou a rozvaľkajte na rovnakú hrúbku ako v prvom prípade a vykrojte kekry. Pečte pri teplote 190 stupňov v teplovzdušnej rúre 8 až 12 minút.