

Овсяные палочки с сыром

Стоит вам приготовить эти простые овсяные сырные палочки, как вы попадаете в ловушку. Потому что их придется делать еще и еще) Хрустящие, нежирные, со вкусом сыра и розмарина - эти палочки подойдут и под пиво, и под белое вино, и к супу.



Ингредиенты

Овсянка быстрого приготовления	250 мл
Мука	80 г
Сливочное масло	60 г
Сыр	60 г
Молоко	5 ст.л
Розмарин сушеный по вкусу	1 ч.л.
Соль морская	2/3 ч.л.

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



В миску высыпаем овсянку, просеиваем муку и добавляем соль

2 Шаг 2



Добавляем тертый сыр и 4 столовых ложки молока (одну оставьте, может понадобится позже). Сыр выбирайте твердый: от голландского до грюйера и пармезана. Идеально подойдут подсушенные остатки сырной тарелки с праздника. Добавьте сушеный розмарин, если есть.

3 Шаг 3



Добавляем размягченное при комнатной температуре сливочное масло

4 Шаг 4



Руками замешиваем плотное тесто, если тесто оказалось слишком сухое, то добавьте ложку молока. Оставьте тесто при комнатной температуре на 15 минут.

5 Шаг 5



Раскатываем тесто в прямоугольник, оптимальная толщина 6-8 мм.

6 Шаг 6



Режем прямоугольник на полоски шириной в 1 см. Если хотите короткие палочки, то разрежьте пополам.

7 Шаг 7



Разогреваем духовку до 200 С.
Выкладываем палочки на пергамент для выпечки.
Расстояние между ними можно оставлять минимальное, они не увеличиваются в размерах, а просто подсыхают.
Смажьте сверху молоком.

8 Шаг 8



Выпекаем 15 минут в верхнем положении решетки до небольшого зарумянивания

9 Шаг 9



Немного остудите овсяные палочки и подавайте как снэк или вместо хлеба к супу.