

Острое сырное печенье с помидорным дипом

Очень быстрое закусочное сырное печенье. Ароматное, вкусное и хрустящее. Путем добавления различных приправ, хоть сушеных, хоть свежих, можно менять вкус этого печенья. А сливочный дип из помидоров идеально подходит к этому печенью. Конкурс "Жаркое лето с "Лигой Кулинаров". Тематический рецепт недели. Тема "Домашняя выпечка".



Ингредиенты

Твердый сыр	200 г
Охлажденное сливочное масло	100 г
Смесь молотого красного и черного перцев	1 мл
Молотая зира	1/2 ч.л.
Мука	3/4 ст.
Помидоры	5 шт.
Йогурт натуральный	200 мл
Сливки жирные	2 ст.л
Оливковое масло	2 ст.л

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Сыр натрите на мелкой терке, добавьте натертое на крупной терке сливочное масло.

2 Шаг 2



Добавьте острый перец и зиру.

3 Шаг 3



Перемешайте, всыпьте муку, продолжайте перемешивать, тесто по консистенции должен напоминать пластилин. Заверните тесто в пищевую пленку и выложите в холодильник на 30 минут.

4 Шаг 4



Тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см. Нарезьте на полоски шириной 2 см и длиной 7 см. Переложите на противень, выстланный пергаментом.

5 Шаг 5



Выпекайте в духовке при температуре 200 градусов в течении 15 минут.

6 Шаг 6



На каждом помидоре сделайте крестообразный надрез, затем опустить помидоры на 1 минуту в кипяток, снять кожицу и измельчить помидоры в блендере, добавить йогурт, сливки, оливковое масло, перемешать. Подавайте дип (соус) к сырному печеню. Очень вкусно!