

Slani zalogajcici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**brašna
- **200 g**margarina
- **10 g**kvasca
- **po potrebiso**
- **1** kisela pavlaka
- **3**žumanaca
- **za posipanje**jesusam

Priprema

Zamesiti testo od margarina, 2 žumanaca, kisele pavlake, izmrvljenog kvasca i brašna. (Od kisele pavlaka odvojiti jednu kašiku za premazivanje). Razviti koru debljine 1/2cm. Rezati testo po zeljenom obliku, premazati žumancetom pomešanim sa kašikom kisele pavlake, posuti susamom i peci na umerenoj temperaturi dok ne porumene.

Savet