

Slani zalogajcici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **200 g** margarina
- **10 g** kvasca
- **po potrebi** so
- **1** kisela pavlaka
- **3** žumanca
- **za posipanje** susam

Priprema

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

Savet