

## ***Kolutici sa mljevenom paprikom i susamom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 jaje
- 400 g brašna
- 150 g sitnog sira
- 150 ml jogurta
- 1 kašičica soli
- 125 g maslaca
- 1 kašika mljevene paprike
- prstohvat sode bikarbone

#### **Za premazivanje:**

- 1 bjelance
- 50 g susama

### **Priprema**

Od gore navedenih sirovina zamijesiti mekano tijesto.

Tijesto razvuci na radnoj površini i saviti u rolat. Oštrim nožem sjeci kolutice debljine 1 cm.

Kolutice reati na pleh obložen papirom za pečenje. Umutiti bjelance i premazati svaki kolutic, pa posuti susamom.

Peci 20 minuta na 220 C.

Služiti tople ili hladne, jednako su dobri i mekani kao duša. Prijatno!

**Savet**