

Posne grickalice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **160** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **125 g** margarina
- **2 kašičice** soli
- **2 dl** belog vina
- **1 dl** ulja
- **100 g** susama
- **100 g** lana
- **100 g** oljuštenog suncokreta

Priprema

Pomesati brasno, margarin, so, belo vino, ulje i dodati susam, lan i suncokret.

Smesu ostaviti u frizideru da odstoji 2 sata.

Potom izvaditi iz frizidera i rastanjiti testo na oko 1 cm.

Seci na stapice i redjati u podmazan pleh.

Peci na 200 C dok ne porumene

Savet