

## Galete sa sirom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **150 g** pšenice brašna
- **150 g** integralnog brašna
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1** jaje
- **150 ml** mleka
- **50 g** otopljenog margarina
- **100 g** sira u kriškama
- **1,5 kašičica** soli (ako je sir slaniji dodati manje soli)

### Priprema

Sjediniti u vangli pšenicno i integralno brašno, zatim dodati prašak za pecivo, jaje, mleko i otopljen margarin pa rukama zamesiti. Na kraju u smesu dodati sir izgnjecen sa viljuškom, posoliti (ako je sir slaniji dodati manje soli) i sve dobro zamesiti.

Od pripremljene smese oblikovati kuglice zeljene velicine i peci ih u zagrejanom aparatu za galete.

### Savet