Slani cupavci



Sastojci

Potrebno je:

- 1 margarin
- 350 - 400 g mekog brašna
- 2 jajeta
- susam
- peceni kikiriki
- so

Priprema

Brašno, 1 jaje, žumance i so zamesiti penasto umucenim margarinom. Od dobijene mase napraviti oko 50 kuglica.

Svaku kuglicu umakati u belance (2-3 puta umuceno viljuškom), pa u susam. Reati kuglice u pleh.

Kikiriki poloviti po dužini i tako dobijene polovine zabosti po jednu u svaku kuglicu.

Peci u zagrejanoj rerni da kuglice porumene.