

Skounsi sa cili sosom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** šoljebrašna, prosejanog
- **200** grendanog kackavalja
- (edar ili neki drugi tvrdi sir)
- **1** mlad zelen iseckan luk
- **1/2** šoljemleka
- **3** kašikeslatko kiselog cili sosa
- **2** kašicicepraška za pecivo
- so
- biber
- **1/4** šoljeseckanog peršuna

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prosejemo brašno i dodamo sve suve sastojke. Izmešamo. Zatim uspemo cili sos, sir, luk i mleko. Izmešamo. Izrolamo testo do debljine od 4 cm i isecemo pravougaonike, 12 komada.

Pecemo na 220 stepeni C oko 10 do 15 minuta, dok lepo ne porumene.

Savet

Skounse pravim vrlo esto. I slane i slatke. Najomiljeniji su nam sa kakavaljem (edar). Ne bih nikad kombinovala u njima ili sos, dok nisam baš takve probala i isto iz radoznalosti ih ponovo i ja napravim. I tako smo dobili nove omiljene slane skouns.