Slane paštetice

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g margarina (iz zamrzivaca)
- 1/2 kg brašna
- 1/4 l mlake vode
- 2 žumanca
- 1 kafena kašika soli
- belance
- kim
- susam
- može i rendan kackavalj

Priprema

Brašno prosejati, napraviti udubljenje, dodati 2 žumanca, so i zamesiti testo sa 1/4 litra mlake vode. Testo dobro izraditi i oklagijom razviti koru pravougaonog oblika, na nju izrendati, ceo margarin i testo saviti na sledeci nacin: levu stranu kore prebaciti preko srednje trecine, a preko prebaciti desnu trecinu. Gornja i donja strana se savijaju na isti nacin, kao lisnato testo.

Testo ostaviti u frižider 15 minuta, a zatim razviti koru i ponoviti postupak. Treba ga tako presavijati tri puta, a zatim ga razvuci u koru debljine 1,5-2 cm.

Nožem seci paštete, premazati ih umucenim belancetom, posuti kimom, susamom ili rendanim kackavaljom, po volji.

Peci u dobro zagrejanoj rerni (ne otvarati prvih deset minuta) dok ne porumene.