Slane perece i štapici sa sirom

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g brašna
- 500 g sira
- 250 g margarina
- 1 jaje
- 1 kašicica sode bikarbone
- 1 kašicica soli

Za premaz:

- 1 jaje
- 1 kašika ulja

Priprema

Slani štapici i perece sa sirom: 500 g brašna, 500 g sira, 250 g margarina, 1 jaje, 1 mala kašicica sode bikarbone i 1 mala kašicica soli.

Navedene sastojke sjediniti, umesiti glatko testo i ostaviti u frižider 2 sata. Razviti testo, vaditi željene oblike.

Premaz: 1 jaje, umutiti sa 1 kašikom ulja, pa premazati štapice i perece.

Peci na 180 stepeni, 20 minuta. Prijatno!

Recept je poslala Dijana Popovic, Beograd Borca.