

Slani štapici sa sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g brašna
- 250 g tvrdog sira
- 250 g margarina (ili putera)
- 1 žumanac (za premazivanje)
- susam (za posipanje)
- so (po ukusu)

Priprema

Zamesiti testo od navedenih sastojaka, oblikovati u loptu i ostaviti u frižider da odstoji sat vremena.

Razvuci testo debljine 1 cm, premazati žumancetom, posuti susamom i seci na šnite 10 x 1 cm.

Staviti u pleh sa pek papirom i peci na 200 stepeni dok ne porumene.