

Žablja usta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 400 g** brašna
- **250 g** margarina
- **3 kašike** šećera
- **6 kašika** vode
- **1 kašika** sirca
- **po ukusu** marmelada, džem

Za posipanje:

- **po ukusu** prah šećera

Priprema

Izmrviti margarin sa brašnom, dodati šećer, vodu i sirce, pa zamijesiti tijesto. Na radnoj plohi posuti brašno, pa razvaljati tijesto.

ašom vaditi oblike, pa na svaki staviti malo džema ili marmelade.

Preklopiti, pa redati u pleh, obložen papirom za pečenje. Peci na umjerenj temperaturi 20-tak minuta, da ostanu svijetle.

Pecene, još tople uvaljati u prah šećer.

Savet

Od navedenih sastojaka dobije se oko 40 keksia.