

Žablja usta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 400** gbrašna
- **250** gmargarina
- **3** kašike šecera
- **6** kašikavode
- **1** kašikasirca
- **po ukusu** marmelada, džem

Za posipanje:

- **po ukusu** prah šecera

Priprema

Izmrviti margarin sa brašnom, dodati šefer, 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 pecenje. Peci na umjerenoj temperaturi 20-tak minuta, da ostanu svijetle.

Pecene, još tople uvaljati u prah šecer.

Savet

Od navedenih sastojaka dobije se oko 40 keksia.