

Mirine gricalice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1**buter
- **300 g**belog sira
- **1**prašak za pecivo
- **po potrebi**brašna
- **200 g**sunkove salame
- **200 g**kackavalja
- **1 kašičica**sol

Priprema

Umesiti glatko testo od butera, sira, brašna, dodati prašak za pecivo i so.

Ostaviti oko sat vremena u frižideru da odstoji, podeliti na dva dela pa rastanjiti testo.

Poreati šunku, salamu i uviti u rolat.

Seci na komade debljine prsta.

Poreati na papiru za pecenje.

Drugi deo rastanjiti i poreati preko testa kriške kackavalja pa potom iseci željeni oblik.

Zagrijati rernu na 220 stepeni i peci dok ne porumeni.

Savet

Po želji izabetite nadev ili sei u obliku kruga pa posuti susamom, kimom, itd