Slani zalogaji



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**margarina
- **250 g**sira
- **250 g**brašna
- **3 kašike**ulja
- **2 kašike**kajmaka
- **4 kašike**jogurta

Priprema

Sve sastojke izgnjeciti viljuškom pa umesiti rukom.

Staviti u frižider na pola sata.

Razviti koru, seci stapice, reari u pleh i ispeci na 220 stepeni oko 20 minuta.

Ne podmazuje se pleh.

Lepo je toplo i hladno. uvati u kutiji.

Ako ukucani ne mogu da sacekaju da se ispeku ovi divni štapici, odvojiti jedan deo testa, izvaljati oklagijom tanko kao palacinku pa ispeci sa obe strane na nepodmazanom tiganju.

Savet