

Laneni zalogaji



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna
- **250 g** margarina
- **2 dl** belog vina
- **1 dl** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kašičice** soli
- **100 g** lana
- **100 g** suncokreta
- **100 g** susama

Fil:

- **400 g** sitnog sira
- **100 g** majoneza
- **po ukusu** biber
- **100 g** proprženog susama

Priprema

Izraditi dobro margarin dodati mu sve sastojke (brašno, so, prašak za pecivo, suncokret, lan i susam). Zaliti sa uljem i vinom i umesiti testo. Testo ostaviti 30 minuta u frižideru, zatim ga istanjiti na 2 mm debljine i seci modlicama.

Poredjati ih u pleh i peci dok ne porumene. Za fil: sjedinite sir, majonez, susam i biber, pa kuvarskim špricom fil naneti na jednu i drugom sastaviti.

Savet