Uskršnji zecici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**margarina
- **200 g**sira
- **1 kašika**soli
- **1 kašicica**šecera
- **400 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **3 kašike**mleka
- **malo**susama
- **malo**kima

Priprema

Umutiti penasto margarin sa sirom. Dodati soli, šecera, mleka, prašak za pecivo i sa brašnom zamesiti testo. Testo rasklagijati na radnoj površini na 1 cm debljine. Modlom vaditi zecice. Posuti ih susamom i kimom. Peci na 180 C dok ne porumene. Prijatno!

Savet