

Paštetice



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g mekog brašna
- 1 žumance
- 1 kašika ulja
- 1 kašika sirceta ili limunovog soka
- 1 margarin
- malo mleka
- so

Priprema

Brašno, žumance, ulje, limunov sok i so zamesiti mlakim mlekom. Margarin podeliti na 3 dela.

Razviti testo, premazati ga trećinom margarina i presaviti kao knjigu. Isti postupak ponoviti još dva puta - testo presavijati uvek na isti način.

Nakon toga ostaviti ga 3 sata da odstoji. Zatim testo razviti do debljine 1 cm i modlom vaditi paštetice.

Peci u zagrejanom rešerju.