

Zvezdice sa sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** margarina
- **250 g** sira
- **250 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **2 kašike** kima

Priprema

U odgovarajućoj posudi staviti margarin i izgnjeciti ga viljuškom. Dodati sir, soli, kim i sa brašnom zamesiti testo. Ostaviti ga 30 minuta u frižideru. Oklagijom rastanjite koru na otprilike 5-7 mm i modlicom u obliku zvezde vaditi testo.

Reati u pehu sa blagim razmakom. Peci na 200 C dok ne porumeni.

Uživati u hrskavom ukusu. Prijatno.

Savet

Testo je idealno za pogaice i sve vrste mini zalogaja. Interesantno je što u testo ne ide ni kvasac, a ni pecivo, a

testo tako lepo naraste i ima divan izgled. Recept za ove zvezdice je vrlo jednostavan i brzo se pamti. Nije potrebno zapisivati jer koliko margarina toliko brašna i sira.