

Slane grickalice



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**margarina
- **250 g**sitnog sira
- **1**krem sir
- **2**jajeta
- **500 g**brašna
- **1** kesicapraska za pecivo
- **5** kašikamleka
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**

Za posipanje:

- **po potrebisusam**

Priprema

Izgnjeciti sir viljuškom te ga sjediniti sa izgnjecenim margarinom, dodati mleko i žumanca, krem sir, posoliti i pobiberiti. U dublju posudu usuti brašno pomešano sa praškom za pecivo, dodati smesu sa sirom te umesiti testo. Testo ostaviti u frižideru oko 15 minuta...

...te ga premesiti na pobrašnjenoj radnoj površini i rastanjiti u veliki krug.

Modlama izvlaciti razlicite oblike.

Reati u pleh obložen pek-papirom.

Premazati ih sa umucenim belancima te ih posuti susamom.

Peci na 200 stepeni oko 15 minuta.

Savet