

## **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** kesica praska za pecivo
- **5** kašika mleka
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber

#### **Za posipanje:**

- **po potrebi** susam

### **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**