Cvetni zalogaji



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**margarina
- **250 g**sira
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašicica**soli
- **1**jaje
- **1** žumance
- **400 g**brašna

I još:

- **1**belance
- **30 g**susama

Priprema

Margarin izgnjeciti viljuškom, dodati jaje i žumance, so, kim i sir i postepeno dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo. Umesite glatko testo, ako je potrebno možete dodati još malo brašna dok se testo ne lepi za ruku. Odmah oklagijom razviti koru debljine 1 cm. Modlom u obliku cveta vaditi male zalogaje i reati u pleh u kome ste stavili pek papir. Belanac umutite viljuškom, premažite cetkicom svaki zalogaj i pospite susamom. Pecite na 200 C dok ne porumene. Uživati u divnom ukusu.

Prijatno!

Savet