

## *Skounsi sa kackavaljem*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 šolje** brašna
- **125 ml** mleka
- **3 kašičice** ulja
- **1 dobar prstohvat** soli
- **3 kašičice** praška za pecivo
- **150 g** grendanog kackavalja

### **Priprema**

Pripremimo sastojke.

U činiji umešamo brašno, prašak za pecivo i so. Izrendano sir. U drugoj činiji ulupamo jaja, mleko i ulje. Polako uspemo u brašno i mešamo. Dodamo kackavalj i promešamo.

Kad se testo sjedinilo, izrucimo na pobrašnanu radnu površinu. Testo je meko i pomalo lepljivo.

Dlanom rastanjimo testo sasvim tanko, pa preklopimo i ponovo dlanom lako pritiskajući, rastanjimo do oko 5 cm.

Pašom vadimo okruglice i redjamo na pek papiru u ravnu tepsiju. Možete posuti malo kackavalja i na vrh.

Pecemo na 180 stepeni C, 15 do 20 minuta dok porumene. Najukusnije su tople.

Ovako.

### **Savet**

Ove skounse je tako lako i brzo spremite da nema razloga da vam ili ujutru ili popodne ne zamiriše kuća na njih. Sve sastojke većina nas ima u zalihama. Slane ih pravim za doručak a slatke, koje jedemo većinom uz dobar dodatak džema i pavlake popodne. Ovde sam umesto putera koristila ulje.