

Slane grickalice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** mleka
- **20 g** kvasca
- **250 g** margarina
- **190 g** ulja
- **2 kašičice** soli
- 2 jajeta
- **300 g** sira
- **800 g** brašna
- 1 žumance
- **50 g** susama

Priprema

U mlako mleko staviti kvasac da nadoe. Margarin, jaja, so, ulje i izmrvljeni sir umutiti pa dodati nadošao kvasac i brašno, pa umesiti glatko testo.

Umešeno testo staviti na radnu površinu i razvuci debljine 1cm. Modlicama vaditi oblike.

Reati u pleh premazati žumancetom i posuti susamom.

Ostaviti malo da odstoji i peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko pola sata.

Savet

Može i bez sira ako neko ne voli sir. Prijatno.