

Slane grickalice sa sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 20 g kvasca
- 1 dl mleka
- 2 jajeta
- 1 kisela pavlaka
- 300 g sira, urda
- 2 kašičice soli
- 250 g margarina
- 1 kašičica šecera
- 700 g brašna

Za premazivanje:

- 1 jaje
- po potrebi susam

Priprema

U mlakom mleku, podici kvasac sa kašicom šecera i kašicom brašna. U vanglu staviti brašno (odvojite oko 100 g pa ako bude potrebno dodajte ga na kraju). Iseckajte margarin i dodajte u brašno. Rukama istrljajte sve zajedno da dobijete mrvicasto testo. Dodajte, jaja, pavlaku, so i sir. Umesite testo. Pokriti ga folijom i ostaviti na kratko u frižider.

Radnu površinu posuti sa malo brašna i razviti testo debljine malog prsta. Modlicama vaditi razne oblike.

Slagati u veliki pleh sa pek papirom. Jaje umutiti i premazati testo i posuti susamom. Peci na 200C dok ne porumeni.

Savet