

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 kašičicom šecera i kašičicom 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