

## Grisini



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **5** min

## Sastojci

### Za testo:

- **180 g** brašna
- **160 g** krem sira
- **20 ml** maslinovog ulja
- **1 kašik** anemljevenog maka
- **1 ravna kašika** soli

## Priprema

U zdalu stavite prosejano brašno, sir, ulje, mak, so i krem sir, zamesite testo. Umesto maka možete dodati neki drugi zacin. Umesite dobro, pa dobijenu loptu od testa spljoštite rukama dajući joj pravougaoni oblik. Oštrim nožem secite testo na trake. Od svake trake testa rukama napravite dugacke valjke. Poslažite ih u tepsiju na kojoj je papir za pečenje, premažite maslinovim uljem i pecite u ranije zagrejanoj rerni na 190°C dok ne porumene ili oko 25 minuta.

## Savet