

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 kašikica** njevenog maka
- **1 ravna kašikica** soli

Priprema

U zdelu 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 dajuci 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 pecenje, premažite maslinovim uljem i pecite u ranije zagrejanoj rerni na 190°C dok ne porumene ili oko 25 minuta.

Savet