

## **Puslice (6)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2belanceta**
- **150 gšecera**
- **1 kašicicasirceta**

### **Priprema**

Belanca penasto umutiti i postepeno dodavati šefer. Mutiti dok se ne dobije cvrst sneg. Dodati i sirce i mutiti, (mutiti tri puta po 5 minuta, sa kratkim pauzama). Na pleh staviti papir za pecenje i kašicicom ili špricem reati puslice. Staviti u rernu zagrejanu na 100 stepeni i sušiti ih oko sat vremena. Ostaviti da se ohlade u plehu, a zatim izvaditi i poslužiti. Uživajte u ukusu!

### **Savet**