

Slane grickalice (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **550 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **300 ml** kiselog mleka
- **1 kesica** praška za pecivo
- **250 g** masti
- **1 celo** jaje
- **1** belance

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **1 kašika** ulja
- **malo raznih** semenki

Priprema

U zdelu staviti mast, jaje i belance, mikserom sve dobro izmešati, dodati brašno sa praškom za pecivo, kiselo mleko i so (ako volite slano, vi dodajte još soli). Na radnu površinu staviti brašna i zamesiti nelepljivo, meko testo. Razvuci oklagijom u pravougaonik na debljinu oko 1 cm. U zdelici razmutiti žumance sa uljem, premazati testo i posuti sa semenkama, po želji može i gore malo soli. Rezati oblike po želji, slagati na tepsiju na kojoj je papir za pečenje zagrejati rernu na 180 C i peći oko dvadesetak minuta, dok ne porumene.

Premazati testo, posuti semenkama.

Rezati na željenu velicinu.

Savet