

Slane zvezdice i srca



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **250 g** margarina
- **1 dl** toplog mleka
- **1 kockica** kvasca
- **1 kašika** šećera
- **1 kašika** soli
- **2** jajeta
- **200 g** sira
- **50 g** susama

Priprema

U toplom mleku rastopiti kvasac i šećer. Ostaviti da naraste. Nadosli kvasac sipati u ciniju sa brašnom.

Preko nadoslog kvasca i brasna dodati 1 jaje, so, razmeksan margarin (predhodno ostavljen na sobnoj temperaturi) i izmravljeni sir.

Umestiti testo. Testo ne ostaje da naraste vec se odmah radi. Na radnoj površini razmesti testo i razvuci oklagijom oko 2 cm debljine.

Modlom vaditi željene oblike (zvezdice i srca).

Redjati u pleh na pek papiru. Ostaviti da odstoje oko 20 minuta. Zvezdice i srca premazati umucenim jajetom i

posuti susam.

Peci na 220 C oko 30 minuta. Ostaviti da se malo prohlade i poslužiti.

Prijatno!

Savet