

Slane vanilice



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Za testo:

- **300** gbrašna
- 1jaje
- **100** grendanog sira
- **100** gkiselog mleka
- **150** gmargarina
- **100** gmlevenog kikirikija
- **1/2** kesicaprška za pecivo
- **1** kašicicasoli

Za fil:

- **250**gkrem sira
- **70** gprepecenog susama
- 3kisela krastavcica
- po ukususoli

Ostalo:

- **300** g kackavalja

Priprema

U odgovarajućoj ciniji umutiti margarin s jajetom i kiselim mlekom.

Postepeno dodavati brašno, prašak za pecivo, kikiriki i malo soli po ukusu. Zamesiti testo i ostaviti ga da odstoji u frižideru oko 20 minuta.

Testo staviti na pobrašnjenu radnu površinu i istanjiti ga oklagijom na debljinu oko 5 mm. Manjom okruglogom modlicom vaditi pogacice i poslagati ih u pleh obložen papirom za pecenje.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 20 minuta.

Za pripremu fila izrendati krastavcice na sitno i ocediti ih od višak tecnosti. Pržen susam sjediniti s krem sirom i rendanim krastavcicima i posoliti po ukusu.

Pripremljenim filom spajati po dve pecene pogacice. Oblikovati vanilice i odogzo premazati filom, i posuti ih rendanim kackavaljem.

Savet

Vanilice su savršenog ukusa, bie ukusnije ako se služe bar dva dana kasnije. Prelepo ukusno posluženje za predstojeće praznine dane.