

Slane vanilice



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **1** jaje
- **100 g** rendanog sira
- **100 g** kiselog mleka
- **150 g** margarina
- **100 g** mlevenog kikirikija
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli

Za fil:

- **250 g** krem sira
- **70 g** prepečenog susama
- **3** kisela krastavica
- **po ukusu** soli

Ostalo:

- **300 g** kackavalja

Priprema

U odgovarajućoj cini 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 okruglom modlicom vaditi pogacice i poslagati ih u pleh obložen papirom za pečenje.

Peci u zagrejanj 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 krastavcima 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 predstojee praznine dane.