

Susam peciva



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Tijesto:

- **250** gbrašna
- **60** gputera
- **100** gribanog sira (edamer. gauda)
- 2jajeta
- **2** kašikekisele pavlake
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **po ukususoli**
- **malobibera**
- **i jošsusam**

Priprema

Sjediniti omekšao puter, ribani sir, kiselu pavlaku, so i biber. Dodati umucena jaja; sjediniti. Postepeno dodavati brašno (ja sam koristila speltino) sa praškom za pecivo. Zamijesiti i ostaviti tijesto (uvijeno u prozirnu foliju) u frižider oko 60 minuta. Oblikovati kuglice, pa svaku uvaljati u susam. Redati u pleh, obložen papirom za pecenje.

Peci na 200 C, nekih 20-25 minuta, da porumene.

Kratko prohладити, па послужити!

Savet