

## *Slane perece i štاپici sa sirom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g brašna
- 500 g sira
- 250 g margarina
- 1 jaje
- 1 kašičica sode bikarbone
- 1 kašičica soli

#### **Za premaz:**

- 1 jaje
- 1 kašika ulja

### **Priprema**

Slani štاپici i perece sa sirom: 500 g brašna, 500 g sira, 250 g margarina, 1 jaje, 1 mala kašičica sode bikarbone i 1 mala kašičica soli.

Navedene sastojke sjediniti, umesiti glatko testo i ostaviti u frižider 2 sata. Razviti testo, vaditi željene oblike.

Premaz: 1 jaje, umutiti sa 1 kašikom ulja, pa premazati štاپice i perece.

Peci na 180 stepeni, 20 minuta. Prijatno!

Recept je poslala Dijana Popovic, Beograd Borca.