

Brzi hlebcici



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1/3 kesice praška za pecivo
- 100 g krem sira

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Žumanca razmutiti ruknom žicom za mucenje, dodati krem sir i izmešati. Belanca umutiti mikserom u cvrst šam, dodati prašak za pecivo i izmešati ruknom žicom za mucenje.

Belanca dodati u smesu od žumanaca...

...te izmešati ruknom žucom za mucenje kako bi se svi sastojci sjedinili.

Pleh obložiti pek-papirom. Kašikom uzimati smesu i stavljati na pek-papir (praveci tako hlebcice).

Peci u dobro zagrejanjoj rerni na 180 stepeni 15 minuta. Gotove hlebcice izvaditi iz rerne, ostaviti ih da se prohlade...

...servirati te poslužiti.

Savet

Iskreno vam kažem, neu da vas lažem-ARGETA PAŠTETU u na hlebie da namažem i odmah u da ih smažem.