

Žu-Žu



Sastojci

Potrebno je:

- brašno (po potrebi)
- 2 čaše od kiselog mleka vode
- 1 čaša ulja
- 4 ravne kašičice soli
- 1,5 margarin
- 1-2 jajeta
- 50 g susama

Priprema

Zamesiti testo od vode, ulja, soli i brašna. Mesiti testo dok ne prestane da se lepi za prste. Razviti testo, što tanje u obliku kvadrata i premazati sa margarinom.

Zatim ga presaviti, sa sve četiri strane i staviti u frižider, da stoji 30 minuta.

Nakon toga testo ponovo razviti, presaviti kao i prvi put i staviti u frižider na 30 minuta.

Razvuci testo debljine 1-1,5 cm. Premazati ga umućenim jajetom i posuti susamom.

Iseci na kockice željene veličine i reži u podmazan pleh.

Peci u zagrejanj rerni 25-30 minuta na 220 C.