

PALČKE S SIROM

Sestavine:



Testo:

200 g moka
3 male žlice pecilnega
Malo soli
1 jajce
100 g masla ali margarine
100 g nastrganega sira

Za premaz:

Malo mleka

Za posip:

Približno 30 g nastrganega sira (parmezana)

Postopek:



Moko pomešajte s pecilnim praškom in presejte na desko. V sredino napravite vdolbino, kamor dajte sol in jajce. Napravite z delom moka gosto maso, ji dodajte koščke hladnega masla (margarine) in nastrgani sir ter zamesite gladko testo. Če se lepi, pustite, da se ohladi.

Testo razvaljajte na debelino 3mm, razrežite v trakove široke 1 cm dolge pa 7 cm, jih namažite z mlekom in posujte s sirom. Pecite v štedilniku pri srednji temperaturi približno 12 – 12 minut, v električnem štedilniku pa 10 minut pri temperaturi 180 – 200°C.