

Zvezdasti zalogaji



težina: **lako**

za: **15** osoba

време priprave: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g margarina
- 250 g sira
- 3 g morske soli
- 1 žumance
- 500 g brašna

Za premazivanje:

- 1 belance
- 30 g susama

Za dekoraciju:

- 200 g kackavalja
- 200 g pileca prsa

Priprema

Margarin izgnjecite viljuškom, sir usitnite, dodajte so, žumance i sa brašnom zamesite testo. Brašno postepeno

dodavajte. Umešeno testo stavite u plasticnu kesu i ostavite u frižider da prenoci. Sutradan premesite testo, rasklagijajte na oko 5 mm debljine i modlicom u obliku zvezde vadite testo. Poreajte u pleh jednu do druge. Belanac umutite viljuškom i premažite svaku zvezdicu. Pospite susamom. Peci na 200 C dok ne porumeni.

Kackavalj iseci na kockice, pileca prsa preseci na pola i uviti u rolatic. Na svaku zvezdicu staviti smotan rolatic, pa kockicu kackavalja. Pricvrstiti cackalicom! Uživati u divnom ukusu!

Prijatno !

Savet