

Novogodišnje jelkice i zvedze sa feta sirom i kimom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** brašna
- **100 g** gustina
- **200 g** feta sira
- **2** jajeta
- **250 g** mekšalog margarina
- **2 kesice** kima
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 prstohvat** soli

Priprema

Jedno celo jaje, jedno belance i margarin stavite u sud.

Dodajte prašak za pecivo, gustin, brašno i feta sir, posolite i zamesite testo.

Nastavite da mesite rukama na pobrašnjenoj površini.

Zatim ga razvijte debljine 1 cm pa kalupima vadite jelkice i zvezde.

Forme poreajte u pleh obložen papirom za pečenje.

U sud sa žumancetom dodajte kašiku vode i izmutite viljuškom.

Time premažite forme a zatim ih pospite kimom. Pecite 20 minuta na 200 stepeni.

Savet