



Hozzávalók:

3 dl (kb. 20 dkg) finomliszt, 20 dkg vaj vagy
sütőmargarin, 4 dl (kb. 20 dkg) reszelt sajt,
1 mokkáskanál só, 0,5 dl hideg víz

a nyújtáshoz: finomliszt

a lekenéshez: 1 tojás

1. A lisztet a vajjal (margarinnal) elmorzsoljuk. A sajtot beleszórjuk, megsózzuk, majd a hideg vízzel összegyúrjuk. Letakarva hűtő-szekrénybe tesszük, és legalább 1 órán át pihentetjük.
2. Ezután enyhén lisztezett gyúródeszkán kb. 3 mm vastagságú, 40 centi hosszú téglalappá nyújtjuk. Lisztbe mártott derelyevágóval – esetleg késsel – a tésztából hosszában tíz, egyenként ujjnyi szélességű csíkot szabunk, amit azután 5 centis darabokra felvágunk.
3. Az így kapott kis lapokat a közepüknél egyszer megcsavarva sütőpapírral bélelt tepsire rakjuk. Tetjüket felvert tojással lekenjük, és előmelegített sütőben nagy lánggal (220 °C; légkeveréses sütőben 200 °C) 11-12 percig sütjük.

Jó tanács

- Letakarva vagy jól záródó fémdobozban 1 hétig eláll

kb. 80 darab

Elkészítési idő: 50 perc + pihentetés

Egy darab: 39 kcal • fehérje: 1,1 gramm • zsír: 2,9 gramm • szénhidrát: 2,0 gramm • rost: 0,0 gramm • koleszterin: 6 milligramm