

Ropogós

Hozzávalók:

25 dkg margarin
25 dkg túró
30 dkg finomliszt
1 kiskanál só
kenéshez:
1 db felvert tojás
szóráshoz:
mák, szezámmag



Elkészítés:

A tészta hozzávalóit összegyűrjük, elfelezzük. Lisztezett deszkán vékonyra nyújtjuk. A kinyújtott lapokat hosszában is felezzük, majd a jól belisztezett tézstarácsozót végig görgetjük rajta. Óvatosan széthúzzuk a tézstarácsokat, és sütőpapírral bélelt tepsire helyezük. Tetejüket tojással lekenjük, és meghintjük a mákkal, valamint a szezámmaggal. Előmelegített (170 fokos) sütőben pirosra sütjük, és tetszés szerinti nagyságú darabokra tördeljük.