

Sajtos perec

Hozzávalók:

50 dkg liszt
25 dkg margarin
25 dkg reszelt sajt
2 dkg szalakáli (kevés tejben feloldva)
1 pohár tejföl
1 db tojás
ízlés szerint só, bors, köménymag
a kenéshez:
tojás
a szóráshoz:
reszelt sajt, köménymag, pirospaprika,
szezám, stb.



Elkészítés:

A fenti hozzávalókat összegyűrjük. Legjobb előző este elkészíteni, de minimum két órát az összegyúrt tésztát pihentetni kell. A pihentetést követően 1 cm vastagra kinyújtjuk, pereszaggatóval kiszúrjuk. A perecek tetejét felvert tojással megkenjük és meghintjük sajttal, köménnyel, stb. Forró sütőben, aranyárgára sütjük.