

Sajtos rúd

Hozzávalók:

50 dkg liszt
25 dkg margarin
20 dkg reszelt sajt
2 kávéskanál só
2 dl tej
1 tasak sütőpor
a kenéshez:
1 db tojás



Elkészítés:

A lisztet elkeverjük a sütőporral, a sóval, elmorzsoljuk a margarinnal, majd összegyúrjuk a sajt felével, valamint a tejjel. Kb. fél cm vastagságúra kinyújtjuk, megkenjük a felvert tojással, és a tetejére szórjuk a maradék sajtot. Derelyevágóval kisebb rudakra vágjuk, és szilikonlappal bélelt sütőlapon aranysárgára sütjük. (Előmelegített sütőben, hagyományos 200 fok, légkeveréses 180 fok)