

## Sós ropi

### Hozzávalók:

70 dkg süteményliszt

25 dkg margarin

1 evőkanál só

2 evőkanál ecet

2 dl tejföl



### Készítés:

A lisztet elmorzsoljuk a margarinnal, a tejfölben elkeverjük a sót, az ecetet, és a morzsalékos liszthez adjuk. Jól összegyúrjuk, és egy éjszakára hűtőbe tesszük. Ha nem pihentetjük legalább 12 órát, akkor nem jön fel a tésztánk. Lisztezett gyúrotáblán vékonyra kinyújtjuk, a tetejét megkenjük tojással és reszelt sajttal megszórjuk, majd derelyevágóval keskeny rudakra felvágjuk. A tepsit kibéleljük sütőpapírral, és a rudakat egymástól kicsit távolabbra rakva elhelyezzük. A sütés közben duplájára növekszik.

**Előmelegített sütőbe 190 C°-on arany színűre sütjük.**

**Fém dobozokban, 1 hónapig is eláll, ha nem fogy el.**

**Minél vékonyabb annál ropisabb jellegű.**

Finom rágcsálni való.

Megjegyzés: Amikor a fotó készült akkor vastagabbra vágtam fel a rudakat. Ha vékonyabbra készítjük, akkor finomabb.