

Sajtosrúd

Hozzávalók:

25 dkg finomliszt
25 dkg margarin
5dkg reszelt sajt
1 evőkanál ételecet
6 evőkanál víz
Ízlés szerint só /kb.1 csapott teakanál/
10 dkg reszelt sajt a szóráshoz



Elkészítés:

A sós lisztet elmorzsoljuk a finomra reszelt sajttal, majd a margarinnal, és összegyúrjuk az ecetes vízzel. Nagyon sima szép tészta legyen. Néhány órára vagy akár egy egész napra hűtőbe tesszük, majd kisodorjuk. Tetejét megkenjük tojássárgájával és meghintjük 10-15 dkg reszelt sajttal. Pálcákat vagy kicsi pogácsákat készítünk belőle és meleg sütőben szép aranybarnára sütjük. Nem kell a sütőlemezt kikenni vagy sütőpapírt beletenni. Isteni finom! Hűtés nélkül is elkészíthető, de úgy nehezebb a tésztával dolgozni, kis gyakorlatot igényel.