

Slane Ātanglice

Ovaj recept sam dobila od snaje i brzo se sprema. Prednost je Āto moĀete iskoristiti i raznor



1 PomeĀjati braĀno, margarin, sir, pavlaku, so, mleko i praĀjak za pecivo.

2

3

4

5

6 Ostaviti testo u friĀideru 20 min, potom razvuĀi, premazati jajetom i posuti susamom i alevom paprikom. IseĀi na Ātanglice i peĀi oko 15 min na 200 stepeni.

Sastojci:

mleka 2 kaĀjke
soli kaĀiĀica
pavlake (moĀe, ali ne mora) 3-4 kaĀiĀice
sira 100g
margarina 100g
braĀna 200g
praĀka za pecivo pola
jaje 1
susama malo
aleve paprike malo

Napomena:

OdlĀan recept za roĀendanske proslave.