



Uskršnji keksići sa sirom i začinskim biljem

⌚ 40—45 Min 

Priprema

Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

600 g	Pšeničnog brašna
400 g	Mekog maslaca
1 kom	Jaje
2 kom	Žumanjaka
1 žličica	♦ Morska sol gruba
2 žlice	Mlijeka
3 žlice	♦ Začinsko bilje na provansalski

- 1 Za tijesto pomiješajte jaje s dva žumanjka, brašno i mekani maslac da napravite tijesto. Nakon toga tijesto ostavite u hladnjaku oko 20 minuta.
- 2 Radnu površinu pospite s malo brašna i razvaljajte tijesto. Tijesto treba biti debljine oko 2-3 mm. Zatim ga izrežite kalupima za kekse. Pleh obložite papirom za pečenje i na njega složite kekse.
- 3 U zdjeli pomiješajte vrlo sitno naribani parmezan s Mediteranskim začinskim biljem.
- 4 Kekse tanko namažite mlijekom i pospite sirom. Pecite kolačiće u pećnici oko 10-12 minuta dok sir ne porumeni i kolačići budu gotovi.

