



Uskršnji keksići sa sirom i začinskim biljem

🕒 40–45 Min   

Priprema

- 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.

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 | ♦ Provansalska mješavina začinskog bilja |

