



Velikonočni zajčki s sirom in zelišči

🕒 40–45 Min   

Priprava

- 1 Za testo zmešajte jajce, dva rumenjaka, moko in maslo. Testo pustite 20 minut počivati v hladilniku.
- 2 Pomokajte delavno površino ter razvaljajte testo. Naj bo debelo približno dva do tri milimetre. Piškote izrežite z modelčkom. Obložite pekač s papirjem za peko in nanj položite piškote.
- 3 V posodi zmešajte parmezan in začimbno mešanico Toskana.
- 4 Piškote narahlo premažite z mlekom in posipajte z mešanico parmezana in Toskane. Piškote pecite 10 do 12 minut, da se sir zapeče in so piškoti pečeni.

Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za slano krhko testo:

600 g	Moko
400 g	Zmehčanega masla
1	Jajce
2	Jajčna rumenjaka
	♦ Morska sol jodirana

Za nadev:

70 g	Drobno naribanega parmezana
2 žlici	Mleka
3 žlice	♦ Toskana, začimbna mešanica

