Velikonočni zajčki s sirom in zelišči

40—45 Min

Sestavine 6 Porcije

= Kotányi Produkte

Za slano krhko testo:

600 g	Moke
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

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.