

Juhtúrós sós rudacskák recept

Elkészítési idő: 60-120 perc Adag: 1 tepsizhöz

Hozzávalók

50 dkg juhtúró
50 dkg liszt
25 dkg margarin
reszelt sajt
só
köménymag
1 tojássárgája a kenéshez

Elkészítés

1 A margarint szobahőmérsékleten hagyjuk kicsit meglágyulni, hogy könnyű legyen vele dolgozni. A juhtúrót, lisztet, margarint elmorzsoljuk, sózzuk, és összegyúrjuk.

Egy éjszakát hűtőszekrényben pihentetjük.

Másnap kb. fél centi vastagságúra nyújtjuk, lekenjük a tojássárgájával, és ízlés szerint vagy reszelt sajttal, vagy köménnyel meghintjük. Kis rudakra vágjuk, és sütőpapírral kibélelt tepsiben kb. 180 fokon 15-20 perc alatt készre sütjük.

2 Másnap kb. fél centi vastagságúra nyújtjuk, lekenjük a tojássárgájával, és ízlés szerint vagy reszelt sajttal, vagy köménnyel meghintjük. Kis rudakra vágjuk, és sütőpapírral kibélelt tepsiben kb. 180 fokon 15-20 perc alatt készre sütjük.

