

Knjiški Moljac u špajzu

<http://moljacuspajuzu.blogspot.com/>

...

Krekeri sa sirom, ruzmarinom i orasima



Sastojci:

115 g maslaca
220 g kačkavalja (ili drugog suvog sira, po izboru)
190 g brašna
60 g oraha, seckanih
1 kašičica soli
1 kašičica ruzmarina, suvog ili svežeg

Mikserom dobro umutiti maslac, naseckan ruzmarin i sir.

Dodati brašno, so i orahe i miksirati samo da se sjedini.

Podeliti testo na dva dela, pa svaki oblikovati u što pravilniji valjak, po želji ostaviti okruglo testo ili ga pritiskati daskom dok se ne dobije četvrtasta forma. Valjkove umotati u foliju i ostaviti u frizideru na bar 1 sat. Stvrdnute valjkove seći ostrim nožem na kriške debljine 5 mm, slagati ih pleh u koji smo stavili papir za pečenje.

Peći u unapred ugrijanoj rerni na 180°C dvadesetak minuta, dok ivice ne porumene.

Čuvati u hermetički zatvorenoj posudi nekoliko dana.