

# Saleuri cu brinza

## Saleuri cu brinza

### Ingrediente :

250 g brinza de vaci, 250 g unt, 20 linguri faina, 1 lingurita de sare, un galbenus pentru uns, cascaval ras sau chimion, sare groba, etc.

### Preparare :

Se face un aluat din unt moale, brinza stoarsa bine, sarea si faina. Aluatul ramine usor lipicios, se va intari la rece. Se pune aluatul acoperit cu folie o jumatate de ora in frigider. Din frigider se ia doar cite aproximativ o treime, restul raminand in continuare la rece (la cald, aluatul se face lipicios). Se intinde o foaie de jumatate de cm si se taie saleurile. Se ung cu galbenus si se presara sare, chimion, mac, cascaval, etc. Se coc aproximativ 25 de minute la 180 grade. Puse in cutii, se fragezesc in timp.