

Saleuri simple si delicioase

Saleuri simple si delicioase

Ingrediente :

250 g faina, 100 g unt moale, 2 oua, 1 lg lapte, 1 lg smintina, 1/2 lingurita sare, 3-4 linguri cascaval ras. Facultativ: sare groba, chimion, susan

Preparare :

Se framinta un aluat sfarimicios din faina si unt, intr-un castron. Se face la mijloc loc si se aseaza un ou, laptele, smintina si sarea. Se framinta bine aluatul si se inveleste in folie de plastic. Se lasa la frigider 30 de minute. Se intinde o foaie subtire (2 mm), care se taie cu cutitul (eu folosesc taietorul de pizza) fisii lungi de 10-12 cm si late de 1 cm, care se ung cu ou si se presara cu sare groba si/sau cascaval. Se poate presara si chimion sau susan in loc de cascaval, dupa preferinta. Se dau la cuptorul incins la 200 grade Celsius aproximativ 12-15 minute, pina cind se rumenesc, pe gratarul din mijloc.