

# Saleuri simple

## Saleuri simple



### Ingrediente :

2 pachete foietaj, 2 galbenusuri, 50 g cascaval ras, sare groba, mac, chimen dupa gust

### Preparare :

Se lasa foile sa se dezghete daca au fost congelate. Se intinde prima foaie si se unge cu galbenus de ou. Se presara trei sferturi din cantitatea de brinza. Se aseaza cea de-a doua foaie si se apasa usor. Se taie, cu un cutit bine ascutit, fisii de 2 cm latime. Se rasucesc si se aseaza pe o tava tapetata cu hirtie de copt. Se ung saleurile cu galbenus de ou si se presara restul de brinza, sare, mac, chimen, dupa preferinta. Se dau la cuptorul incins la 200 grade Celsius, pe gratarul din mijloc, 10-15 minute, pina cind se rumenesc usor. Se servesc reci