

Saleuri cu telemea de oi

Saleuri cu telemea de oi

Ingrediente :

500 g faina, 300 g telemea de oi, 2 oua, 1 margarina, 1 praf de copt

Preparare :

Faina se amesteca cu margarina astfel: se freaca intre degete pina se incorporeaza totul (iese un aluat nelegat, sfarimicios). Se adauga deasupra - fara sa se amestece! - telemeaua rasa. Se face un loc in mijloc unde se adauga 1 ou intreg si un galbenus. Praful de copt se stinge cu otet sau zeama de lamiie. Se amesteca bine praful de copt, pina cind se dizolva complet. Se toarna peste ingredientele de aluat. Se framinta aluatul putin, pina s-a incorporat totul. Il dai la rece pentru citeva ore sau de la o zi la alta. Se intinde o foaie de 2 cm, se fac diferite forme sau se taie bastoane. Se ung formele cu ou, se dispun pe tava neunsa si se coc la foc economic.