



Печенье с Петрушкой

Hicaz Pulu



200 гр. маргарина
1 яичный белок
1 стол.ложка уксуса
Пол стакана молока
Мука
Пол чайн.ложки соды
1 чайн.ложка соли
1 чайн.ложка красн.молот.перца
7-8 веточек петрушки
Для верха:
1 яичный желток
1,5 стакана натёртого сыра

- # Мягкий маргарин, молоко, яичн.белок хорошо перемешать.
- # Добавить уксус, соду, соль, муку и замесить не липкое тесто.
- # Последними добавить мелко рубленную петрушку и красн.перец.
- # Тесто накрыть и дать расстояться 30 минут.
- # Тесто разделить на две части и раскатать в тонкие пласти.
- # На лепёшки, с помощью кисточки намазать яичный желток.
- # Из лепёшек вырезать зигзагом квадратики, (размером –половина спичечн.коробки.)
- # Квадратное печенье переложить на смазанный маслом противень. На каждое печенье положить немного сыра.
- # Запекать в заранее разогретой духовке, при температуре 180. Остудить и подавать к столу.

Уксус добавляется для того, чтобы печенье получилось хрустящим.