

# Sajtos ropi

## Hozzávalók:

- 320g **Mester Kelt tészta liszt**
- 200g puha margarin
- 1-2 teáskanál só
- 250g reszelt sajt
- 5 evőkanál tejföl

## Kenéshez:

- 1 db felvert tojás

## Elkészítés:

A hozzávalókat összegyűrjük. Lágy tésztát kapunk, ha esetleg nagyon ragad akkor tehetünk hozzá még egy pici lisztet.

Alaposan lisztezett felületen kb. fél centi vastag téglalappá nyújtjuk majd húsz centi hosszú, fél cm-es csíkokra vágjuk.

Megkenjük tojással. (Ízlés szerint meg lehet szórni durva sóval, szezámmaggal, stb.)

Sütőpapírral bélelt tepsire tesszük, jó szorosan is akár egymás mellé.

Előre melegített sütőben alul-felül sütőprogramon megsütjük, kb. 15 per alatt aranyszínűre sütjük.