Prženi štapici sa sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 70 g butera
- 250 g kravljeg sira
- brašno
- malo soli
- mrvice

Priprema

Dobro umutiti 2 cela jajeta, zatim dodati 70 g butera, 250 g dobro izdrobljenog kravljeg sira, malo soli i brašna po potrebi da se zamesi testo. Od testa praviti tanke štapice, debljine prsta a duge 10 cm. Svaki štapic uvaljati u brašno, a u drugu ciniju ulupati jedno celo jaje, dobro ga umutiti i u njega umakati svaki štapic a zatim ponovo svaki štapic umakati u mrvice i pržiti ga na vreloj masti sa obe strane dok ne porumeni. Štapice služiti dok su topli uz jogurt.