

## *Punjeni štapici*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **800 g** brašna
- **400 ml** mleka
- **150 ml** ulja
- **2 kašičice** soli
- **2 kašičice** šećera
- **1 kockica** kvasca

#### **Fil:**

- **150 g** praške šunke
- ajvar

### **Priprema**

Testo: U toplom mleku podici kvasac. U posudu staviti brašno, dodati ulje, so i šećer, pa sa pripremljenim kvascem zamesiti testo. Ako je potrebno dodati još brašna, da bi testo bilo elasticno. Umešeno testo ostaviti da udvostruci svoju zapreminu.

Nadošlo testo izruciti na pobrašnjenu radnu površinu i razvuci ga u obliku pravougaonika. Iseci na trake (širine 4cm i visine 20cm).

Fil: Šunku iseckati na štapice.

Na jednu polovinu isecenih štapica od testa, staviti iseckanu šunku, a drugu polovinu nekoliko puta zarezati nožem, kao na slici, pa...

...preko šunke staviti po malo ajvara. Preklopiti testo, pa...

...ivice dobro pritisnuti viljuškom, da fil ne bi iscureo.

Tako pripremljeno testo porežati u pleh, preko pek papira, premazati ga mešavinom žumanceta i mleka i staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 180 stepeni.

## **Savet**