Štapici sa sirom



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **250 g**sitnog sira
- **1 mala kašicica**soli
- **125 g**margarina
- **125 ml** kiselog mleka
- **1**jaje
- **malo**belog bibera

Za posipanje:

- **1 šaka**susama

Priprema

U ciniju penasto umutite margarin, dodajte sitan sir, so,kiselo mleko i na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo.

Sjedinite sve sastojke i dobro izradite testo.

Zatim razvijte oklagijom na list debljine 0,5 cm. Isecite štapice.

Premažite umucenim jajetom, posolite i pospite susamom.

Poreajte ih u pleh obložen papirom za pecenje.

Pecite ih u prethodno zagrejanoj rerni na 220 stepeni 25 minuta. Servirajte i poslužite.

Savet