

Slani štapici (5)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 20 g svežeg kvasca
- 3 kašike mleka
- 1/2 kašičice šećera
- 1 kašičica soli
- 250 g margarina
- 1 jaje
- 1 žumance
- 3 čaše od jogurtamekog brašna

Premazivanje:

- 1 jaje
- po ukusu susam

Priprema

U mlako mleko dodati šećer i pola paketa kvasca. Kad se kvasac rastvori dodati jedan umućen margarin, jaje, so i brašno. Sve sastojke rukom lepo smesiti i odmah razvuci koru s prsta debljine. Seci na štapice velicine po želji. Premazati jajetom i posuti susamom, kimom ili makom. Peci na 200 C do rumene boje.

Savet

Služiti odmah. Dobro idu uz pivo i kao grickalice za deije roendane.