

## Slani štapici



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Za štapice:

- **1 kg** brašna T-500
- **250 g** mlijeka
- **250 g** vode
- **100 g** ulja
- **100 g** margarina
- **1 kašika** soli
- **2 kašike** šećera
- **1 kesica** kvasca

### I još:

- **1 kesica** kima
- **1** žumance
- **2 kašike** mlijeka

## Priprema

Od gore navedeni sirovina zamijesiti tijesto i ostaviti da fermentiše. Jednom premijesiti. Kad tijesto ponovo fermentiše kidati rucno po malo tijesta (50 gr) i praviti male loptice, reati na radnu površinu sve dok se ne potroši tijesto. Loptice premazati uljem. Uzeti jednu lopticu, razvuci je oklagijom, zarezati nožem do pola i uviti štapic. Reati na pleh koji je prethodno namazan margarinom. Štapice premazati sa umucenim žumancetom i mlijekom i posuti kimom. Peci na 220 C oko 25 minuta. Prijatno!

## Savet

Od ovog tijesta možete praviti i slatke štapiće. Postupak je isti samo što na sredinu stavite kašičicu džema i uvijete štapi. Na kraju uvaljati u šećer u prahu. Štapići su jako mekani i drugi dan. Treba probati.