

Slani štapici sa ljutim sosom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **150 g** krompira (jedan srednji krompir)
- **1 kockica** kvasca
- **400 ml** mleka
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašica** šećera
- **4 kašike** ulja

Za ljuti sos:

- **1 kašak** kisele pavlake
- **100 g** sitnog sira
- **1** iseckana feferonka (sveža)
- **3** cenabelog luka
- **1 kašica** jabukovog sirceta

Priprema

Testo: Staviti krompir, sa ljuskom, da se skuva. Skuvani i malo prohlaeni krompir oljuštiti i viljuškom, dobro, izgnjeciti, kao za pire. U mleku podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, suvi biljni zacin, ulje, kašicicu šećera.

Sa nadošlim kvascem zamesiti testo. Testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i sa dodavanjem malo brašna, mesiti dok ne postane elasticno. Da vas ne buni, jer testo je malo mekše, nego uobicajeno.

Umešeno testo oblikujte u loptu i ostavite da naraste.

Naraslo testo izrucite na radnu površinu i oklagijom razvucite u oblik pravougaonika, debljine 0,5 cm.

Isecite štapice. Dužinu i širinu štapica sami odredite.

U tiganj stavite ulje (malo više) i stavite na šporet, da se ulje ugreje. Stavljajte isecene štapice i pržite, da dobiju lepu, rumenu boju. Testo pržite sa srednjoj temperaturi.

Ispržene štapice vaditi na kuhinjsku salvetu, da bi papir upio višak masnoce. Poslužiti uz ljuti sos.

Ljuti sos : U odgovarajucu posudu staviti kiselu pavlaku i sitan sir, pa ga viljuškom, sjediniti. Dodati sitno iseckani beli luk, kao i sitno iseckanu feferonku (ljutu papricicu). Sjediniti. Na kraju dodati jabukovo sirce, promešati i, ako treba, dodati malo soli. U ljuti sos umacite štapice i uživajte u ukusu.

Savet