Štapici sa sirom

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250 gMoja Kravica Kuhinjica sitnog sira**
- **250 g**margarina
- **400 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašicica**soli

Za premazivanje:

- **1**belance
- **za posipanje**susam i kim

Priprema

Otopiti margarin. U posudu za mešenje testa sjediniti prohlaen otopljen margarin, moja kravica kuhinjica sitan sir, brašno, prašak za pecivo i so. Umesiti testo, pa ga ostaviti u frižideru 20 minuta.

Nakon toga oklagijom razvuci testo i iseci na trake željene velicine.

Štapice poreati u pleh. Rernu zagrejati na 200 C. Pre pecenja štapice premazati umucenim belancetom i posuti kimom ili susamom...

Peci ih 10-15 minuta, odnosno dok ne dobiju lepu zlatno-žutu boju...

Savet