

Slani stapici



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1/2 kockice** kvasca
- **1** **čašaj** jogurta
- **1 kašicica** šećera
- **1 kašicica** soli
- **2 kašik** masti
- **125 g** margarina
- **1** jaje
- **po ukusu** mak ili susam

Priprema

Zamesiti testo od navedenih sastojaka sa kvascem, koji smo ostavili da naraste u malo vode sa kašicom brašna i malo šećera. Ostaviti da testo naraste. Kada naraste, rastanjiti ga na pobrašnjenoj radnoj površini oklagijom i narendati 1/3 margarina. Preklopiti testo nekoliko puta, uviti ga u providnu foliju i opstaviti u frižideru 20 minuta. Postupak ponoviti još 2x. Na kraju ponovo razvuci testo, premazati ga umućenim jajetom i posuti susamom ili makom. Seci štanglice i peci u zagrejanoj rerni na 220 C, dok ne porumene.

Savet