

Pijane štanglice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** masti
- **2 kašikesoli**
- **1,5 kg** brašna
- **malo** šecera
- **1 flašapiva**
- **1** jaje

Priprema

Brašno, so, mast, malo šecera mešamo i dodajemo piva i mesimo testo. Kada smo zamesili ostavimo da se odmara, jedno pola sata. Raširimo testo oklagiom na debljinu 1 cm i secemo štanglice.

U pomašćen pleh reamo i premažemo jajetom, pospemo po njima susam ili kim, (ja stavljam oba, jer ih volimo). Pecemo na 250 C, oko 25-30 minuta.

Savet