

Štapici sa biljnim sirem



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **4** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mekog brašna
- **250 g** margarina
- **2 d** mleka
- **2** žumanceta
- **1/2 kašike** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 g** biljnog sira
- **malokima**

Za premazivanje:

- **1** žumance

Priprema

Penasto umutiti margarin. Brašno pomešati sa praškom za pecivo i solju. Dodati jaje, mleko i sir, pa sve umešati u umućeni margarin. Od smese umesiti glatko testo i ostaviti da malo odmori. Oklagijom testo rastanjiti na debljinu 1 cm i iseci na štapice. Pleh obložiti papirom za pečenje i složiti pripremljene štapice. Štapice premazati umućenim žumancem i posuti kimom. Peci na 220 C, oko 20 minuta.

Savet