

Slani štapici sa sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** gsira
- **250** gmargarina
- **1** kašicicasoli
- **1** kockakvasca
- **500** gbrašna
- **1**jaje
- **100 ml**mlake vode

Priprema

Staviti kvasac da uskisne u mlakoj vodi. Zatim ga pomešati sa brašnom pa dodati sir, so i margarin. Umesiti glatko testo i ostaviti 30 minuta na topлом da naraste. Zatim ga razvuci debljine 5 mm i iseci na štapice. Poreati štapice u tepsiju premazati jajeto posuti susamom i ostaviti da odmori još 15 minuta. Staviti da se pece 20 minuta na 200 stepeni.

Savet