

## Štapici sa sirom (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **2 kašičice** soli
- **2 dl** ulja
- **0,5 l** mleka
- **50 g** kvasca
- **2 kašičice** šećera
- **200 g** tvrdog sira

### Priprema

Zagrejati mleko sa šećerom i dodati kvasac, pa ostaviti da nadoe. U prosejano brašno izmešati so, dodati mlako mleko sa nadošlim kvascem i ulje, pa zamesiti meko glatko testo. Umešeno testo ostaviti na toplom mestu da poraste.

Dok testo narasta, izrendajte sir.

Od naraslog testa prvatiti manje loptice. Svaku lopticu rukom premesiti, pa zazviti tanko, posuti sa malo sira i soli, potom zamotati i reati u pleh na pek papiru. Pravite velicine koje želite.

Kada poreate štapice, premažite ih žumencetom i odozgo pospite preostali rendani tvrdi sir i so.

Ostavite ih na toplom u plehu 10-tak minuta, pa potom ih peci na 180 C, oko 15 minuta.

**Savet**