

## **Štapici sa sirom (2)**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kgbrašna**
- **2 kašicicesoli**
- **2 dlulja**
- **0,5 l mleka**
- **50 gkvasca**
- **2 kašicicešecera**
- **200 gtvrdog 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 topлом 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 topлом u plehu 10-tak minuta, pa potom ih peci na 180 C, oko 15 minuta.

**Savet**