

Uvijeni štapici sa makom i sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** brašna
- **150 g** margarina
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašičica** soli
- **300 g** sira
- **3 dL** mleka

Za premazivanje:

- **1** jaje
- **50 g** maka

Priprema

Margarin izgnjecite viljuškom, sir izrendajte, dodajte mleko, suvi kvasac, so i sa brašnom zamesite testo. Ostavite ga 30 minuta da miruje. Razvijte oklagijom koru do 1 cm debljine. Jaje umutite viljuškom i premažite celu koru. Pospite mleveni mak. Seci štapice 7x1 cm. Uvrnuti testo 2 puta i reati u plehu u kome ce se peci.

Peci na 220 C 10-ak minuta u zavisnosti od rerne.

Prijatno.

Savet