

Štapici sa sirom (3)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml mleka**
- **1 kocka kvasca**
- **2 dl ulja**
- **1 kašika šecera**
- **2 kašice cicesoli**
- **2 jajeta**
- **1 belance**
- **1 kesica prsačka za pecivo**
- **800 g brašna**

Za punjenje:

- **300 g sira**

Za premazivanje:

- **1 žumance**
- **1 kašika pavlake**
- **20 g susama**

Priprema

U odgovarajućoj posudi stavite mlako mleko, izmrvljen kvasac, kašiku šecera i nekoliko kašika brašna. Izmutiti kašikom i pustiti 5 minuta da krene kvasac. Isipati ga u vecoj posudi, stavite ostale sastojke i sa brašnom zamesite testo. Mesite testo malo duže da pocnu da se stvaraju mehurici. Ostavite ga na topлом da se udvostruci. Nadošlo testo kidati, uzimati male loptice velicine jajeta, rastanjiti ga oklagijom što tanje da se napravi pravougaonik. S jedne duže strane zaseći nožem testo na po 1 cm rastojanja, ali samo do pola testa.

Na onoj drugoj strani koja nije secena stavite po dužini sir, smotajte štapice i poreajte u pleh.

Žumance umutiti sa pavlakom i svaki štapić premazati cetkicom, pospite susam. Dok vi pravite ostale štapice oni narastaju tako da cim smotate zadnji vi stavite da se peku na 200 stepeni dok ne porumene. Uživajte u mekanim štapićima punim sira.

Prijatno.

Savet