

Slani štapici sa pavlakom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gmasti
- **500** gbrašna
- **1** kockakvasca
- **2** kašikepavlake
- **2** kašicicesoli
- **1** kašicicašecera
- **100** mltoplog mleka
- **1** celojaje
- **1** celo jaje za premazivanje
- susam
- kim
- krupna so

Priprema

Kvasac izmrvti u toplo mleko i staviti šecer. Ostaviti da nadoe.

Kada je kvasac nadošao postepeno dodavati ostale sastojke. Umesiti testo.

Razviti na radnu površinu, premazati jednim umucenim jajetom, po želji posuti susamom, kimom, soli...

Seci na trake (štapiće) željene velicine zatim reati u ne podmazan pleh.

Peci na 200 stepeni dok ne porumeni.

Prijatno!

Savet

Ovi štapi su idealni za slavlja, najlepsi su kada odstoje dan-dva.