

## *Slani štapici sa pavlakom*



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** masti
- **500 g** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **2 kašike** pavlake
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** šecera
- **100 ml** toplog mleka
- **1 celo** jaje
- **1 celo** jaje za premazivanje
- susam
- kim
- krupna so

### **Priprema**

Kvasac izmrviti 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 (štapice) željene velicine zatim reati u ne podmazan pleh.

Peci na 200 stepeni dok ne porumeni.

Prijatno!

### **Savet**

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