

Puter štapici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** mekog brašna
- **1,5 dl** pavlake
- **1** jaje
- **20 g** svežeg kvasca
- **1,5 dl** mleka
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera

Premazivanje:

- **150 g** putera
- **2** jajeta
- **2 kašike** susam

Priprema

U dubljoj posudi sjediniti mlako mleko, šecer, izmravljeni kvasac i kašičicu brašna. Dobro izmešati i ostaviti na toplom da nadoe. U vanglicu za mešanje staviti polovinu brašna, so i promešati. Sipati nadošo kvasac, pavlaku, 1 jaje i izmešati rukom. Postepeno dodavati preostalo brašno uz neprekidno mešanje dok se ne dobije glatko testo. Umešeno testo ostaviti na toplom da se udvostruci. Potom ga premesiti i podeliti na manje jufke velicine kajsijske. Prekriti ih suvom krpom i ostaviti ih da miruju 20 minuta.

Uzimati jednu po jednu jufku i istanjiti je oklagijom na debljinu od 3 mm. Premazati ih umucenom smesom od

putera i jajeta.

Tako premazane cvrsto urolati. Oštrim makazama rolnice ukoso zaseci na svakih 1,5 cm. Zatim špiceve testa presaviti unazad i slepiti za osnovu.

Pleh obložiti papirom za pečenje i poslagati u njega štapice. Premazati ih umućenim jajetom i posuti susamom. Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet