

Štapici sa biberom i solju



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5** dlmleka
- **1** kašicicašecera
- **1/2** **paketic**asirovog kvasca
- **350** gbrašna
- **50** gmargarina
- **maloulja**
- **malobibera**
- **malosoli**

Priprema

U mlako mleko rastvorite kvasac i šećer, dodajte brašno, margarin so i zamesite testo. Ostavite na toplom da se testo udvostruci. Premesite nadošlo testo i podelite na dvanaest jednaka dela. Od svakog dela pojedinačno oblikujte valjke, presećite po dužini i uvijte u spirale.

Poreajte u nauljnu tepsiju. Posolite i pobiberite. Pecite u zagrejanjoj rerni na 250 stepeni dok ne porumene.

Savet