

Slani lisnati štapici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **450** gbrašna
- **20** gkvasca
- **1** cašajogurta
- **1 kašicica** šecera
- **2 kašicicesoli**
- **2 kašikemasti**
- **3 kašikemleka**

Ostalo:

- **1**jaje
- **po potrebi** lan
- **po potrebi** susam
- **125** gmargarina

Priprema

Podici kvasac sa toplim mlekom i šecerom. U ciniju dodati jogurt, so, omekšalu mast, podignut kvasac, izmešati i postepeno dodavati brašno i umesiti testo. Ostaviti da naraste. Margarin podeliti na tri ista dela. Razviti testo pa na njega naredati 1/3 margarina, preklopiti testo jednim delom do pola i onda drugi deo prebaciti preko tog. Staviti pod prozirnu foliju i pola sata u frižider. Ponoviti to još dva puta. Razvuci testo u pravougaonik, premazati ga ulupanim jajetom i posuti semenkama. Seci dugacke štapice i peci na 200C da porumene.

Savet