Štapici sa belim lukom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1/2 kocke**kvasca
- **2 dl mlake**vode
- **1 dl**jogurta
- **1/2 kašicice**soli
- **1 kašika**šecera
- **oko 600 g**brašna
- **1 dl**ulja

Za premazivanje:

- **1 dl**ulja
- **seckani sveži**peršunov list
- **1 glavica**belog luka

Priprema

Kvasac staviti u mlaku vodu i dodati šecer. Ostaviti da se aktivira. Kad je klvasac spreman dodati so, ulje i jogurt i postepeno dodavati brašno. Mesiti varjacom pa testo domesiti rukom da ne bude ni tvrdo ni mekano. Ostavbiti testo da odmara bar pola sata na toplom.

Beli luk oguliti i iseckati sitno, što sitnije. Peršun isto iseckati sitno. Peršun i beli luk pomešati i preliti uljem. Ostaviti da se ukusi sjedine dok testo odmara.

Kad je testo odmorilo podeliti na onoliko delova koliki želite da vam budu štapici. U mom slucaju podelila sam na 8 delova i pravila celom dužinom pleha štapice. Pravite ih tako što testo valjate meu rukama do željene debljine. Poreate u pleh premažete sa uljem, belim lukom i peršunom. Ukoliko ne želite toliko luka i peršuna ulje možete da preocedite pa samo njime premazujete štapice. ostavite da odmara pola sata, zatim opet premažete uljem i stavite peci u zagrejanu rernu na 180 stepeni. nakon 10 minuta izvadite testo pa opet premažete. Ukoliko želite možete da pospete i morske soli. Pecite još 10 minuta.

Savet