

Gurmanski štapici



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kg lisnatog testa
- **200 g** suve slaninice
- **1** jaje
- **3 kašike** jogurta
- **30 g** mlevenog maka
- **30 g** susama

Priprema

Odmrznuti lisnato testo. Ostaviti ga na sobnoj temperaturi dok ne omekša. Razviti ga oklagijom tanko na oko 25 cm dužine. Jaje umutiti sa jogurtom i premazati celu koru. Poreati lente suve slaninice.

Drugi deo testa razviti oklagijom potpuno isto kao i prvi deo testa i staviti preko prvog dela. Pritisnuti malo oklagijom, a zatim seci štapice na oko 1 cm.

Svaki štapic desno rukom savijati na desno, a levom na levu stranu da se naprave bar dva obrtaja odnosno da se napravi spirala.

Štapice reati u pleg koga ste obložili papirom za pečenje. Svaki štapic premazati umućenim jajetom i sa jedne strane posuti mleveni mak, a sa druge susam.

Peci na 200 C oko 10 minuta odnosno dok ne uhvati lepu rumenu boju.

Idealna hrskava kombinacija sa ukusom slaninice. ist pogodak i za dekoraciju i za ukus. Prijatno!

Savet