

Slani štapici sa crvenom paprikom



Sastojci

Potrebno je:

- 100 g margarina
- 100 g masti
- 1 žumance
- 1 kockica kvasca
- 1 kašičica soli
- 2 dl mleka
- slatka crvena paprika
- 600 g oštrog brašna

Priprema

Mleko malo zagrejati, u to dodati kvasac da nadodje, dodati so, žumance, margarin i mast. To sve umesiti dobro.

Testo podeliti na dva jednaka dela. U jedan deo dodati slatku crvenu papriku. Testo staviti jedno na drugo i razvuci oklagijom, debljine pola prsta.

Seci uzduž i na štapice, štapic uviti kao spiralu i slagati u tepsiju.

Peci dok ne porumene. Ja uvek pravim duplu smesu, pošto od jedne ne ispadne baš mnogo