

Italijanski spiralni štapici



Sastojci

Za testo:

- 700 g brašna
- 250 g margarina
- 100 g kisele pavlake (ili krem sira)
- 20 g kvasca
- 1 kašicica šecera
- 1 dl mlakog mleka
- 1 kašicica soli
- 1 jaje

Za nadev:

- 200 g gustog kecapa (ili ajvara)
- 200 g salame po izboru
- 50 g tvrdog sira (kackavalja)
- 1 kesica origana (može i manje)

Za premaz:

- 1 jaje

Priprema

Pripremite prvo nadev: Salamu, kecap i rendan sir, stavite u secka ili u multi-praktiku i sve dobro iseckajte (lakše će vam biti za mazanje). Dodajte origano i sve dobro promešajte.

U posudu stavite izdrobljen kvasac, mlako mleko, šećer i 1 kašičicu brašna, promešajte i ostavite 10 minuta, da odstoji.

Posebno u jednu posudu stavite nadošli kvasac, 1/2 od kolicine brašna (350 g). Omekšali margarin (predhodno skroz otopljen, pa ohlaen), kiselu pavlaku, jaje, so, sve dobro zamesite uz dodavanje ostatka brašna od navedene kolicine.

Zamesite testo tvre koje se ne lepi za ruke. Testo ne treba da naraste. Testo podelite na 2 dela i svaki deo, razvuci u pravougaonik debljine 0,4 cm.

Prvi pravougaonik premažite filom i poklopite sa drugim pravougaonikom, (koji ste predhodno razvili).

Filovano testo iseci pomocu tockica, zupcanog, na trake širine 1 cm, zatim svaku traku preseći vodoravno nekoliko puta, pa svaku traku uviti u spiralu. Reajte ih na veliki pleh (od rerne) obložen papirom za pecenje.

Premazati svaku umucenim jajetom i peci u zagrejanj rerni na 200 C, oko 20-tak minuta.