Štapici sa kackavaljem



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg brašna
- 1 kašicica soli
- 1 prašak za pecivo
- 1 jaje
- 2 žumanca
- 2 dl mleka
- 100 g kackavalja
- 250 g margarina
- 3-4 kašicice susama

Priprema

U 1/2 kg brašna dodati 1 kašicicu soli, 1 prašak za pecivo, 1 celo jaje, 2 dl mlakog mleka. Promešati. Zatim narendati 100 g kackavalja, pa promešati. Na kraju narendati 250 g margarina.

Zamesiti testo. Mešati dok se ne dobije masa, kako bi se mogla razvuci u cetvrtastu koru. Zatim koru premazati umucenim žumacima, pa preko posuti susamom. Iseci koru na štapice, reati u pleh.

U prethodno zagrejanoj pecnici na 200 C peci 20 minuta.