

Slani štapici



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **300 g** margarina
- **300 g** narendanog gauda sira
- **1 kesica** suvog kvasaca
- **200 g** kisele pavlake
- **po potrebi za posipanje** susam, mak, kim, lan..

Priprema

Zamesite testo od svih sastojaka. Podelite ga na dva dela i ostavite da odstoji pola sata. Razvaljajte, izrezite željene oblike, složite u tepsiju, premazite žumancem, malo posolite, pospite semenkama-susam, lan, mak, kim... Peci oko 15 minuta na oko 200 stepeni.

Savet