Slani štapici sa mašcu



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo:

- **500 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- **250 g**svinjske masti
- **125 ml**mleka
- **50 g**kvasca
- **2 kašicice**šecera
- **2**jajeta

Premazivanje:

- **1**žumance
- **30- 40 g**krupne morske soli

Priprema

Zagrejati mleko sa šecerom i dodati kvasac, pa ostaviti da nadoe.

Varjacom umutiti penasto mast i dodati prosejano brašno, izmešano sa solju, mlako mleko sa nadošlim kvascem i jaja, pa zamesiti meko glatko testo.

Ne cekajuci da naraste, rastanjiti testo oklagijom na oko 1 cm debljine, u obliku kvadrata ili pravougaonika.

Premazati testo umucenim žumancetom sa malo ulja i posuti krupnom morskom solju.

Iseci na štapice željene velicine (moji su seceni dužine 6 cm i širine 1 cm).

Štapice reati u nepodmazan pleh, praveci mali razmak izmeu njih, samo oko 2-3 mm.

Zagrejati rernu na 180 C i peci oko 15 minuta, da lepo porumene.

Savet