

## *Pizza štapici*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **700 g** brašna
- **1/2 kockice** svežeg kvasca
- **100 ml** mleka
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **250 g** margarina
- **1** jaje
- **100 g** krem sira

#### **Fil:**

- **200 g** šunke, ili bilo koje druge salame
- **200 ml** kečapa
- **50 g** kackavalja
- **1 kašičica** origana

#### **Za premazivanje:**

- **1** žumance
- mleko

### **Priprema**

Testo: U mleko staviti kašičicu šecera, i staviti ga da se ugreje. U mlako mleko razdrobiti kvasac i ostaviti da kvasac uskisne. Brašno staviti u vanglicu, dodati so, jaje, razmekšani margarin i krem sir. Na kraju dodati nadošli kvasac. Mesiti rukama (ne mikserom) dok se ne dobije mekano, elasticno testo. Da vas ne buni, mesi se malo duže, da bi mogao margarin da se sjedini sa testom.

Nadošlo testo podeliti na dva dela. Od svake polovine testa razviti koru, debljine 0,5cm

Fil: Sve sastojke za fil staviti u secka i usitniti.

Preko prve razvijene kore premazati fil, pa preklopiti drugom korom.

Pritisnuti malo gornju koru, da bi se prilepila za fil. Sada, celo testo iseci na štapice, dužine 1,5cm, pa svaki štapic vodoravno preseći na pola.

Uzeti traku, spiralno je uviti, i režati u pleh, obložen pek papirom. Postupak nastaviti sve dok ima isecenih štapica.

Na kraju, složene štapice premazati umucenom mešavinom mleka i žumanceta. Staviti da se peku, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190 stepeni.

## **Savet**