

Slani Štapici (4)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g**margarina
- **250 g**masti
- **250 ml**mleka
- 1jaje
- 1žumance
- **2 kašicice**soli
- **1 kašicica**šecera
- **1 kockica**kvasca
- **1 kg**brašna

Priprema

U toplom mleku podici kvasac. U dublju posudu staviti brašno, pa mu dodati sve navedene sastojke, kao i pripremljen kvasac. Zamesiti mekše testo (ako je potrebno dodati još malo brašna, da se testo ne lepi za ruke).

Testo odmah razviti, debljine 1 cm, premazati umucenim belancetom, posuti susamom (ili makom), sačekati toliko da se ugrije rerna, na 180 stepeni, pa peci.

Savet