

Punjeni štapici



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **800 g**brašna
- **400 ml**mleka
- **150 ml**ulja
- **2 kašicice**soli
- **2 kašicice**šecera
- **1 kockica**akovasca

Fil:

- **150 g**praške šunke
- ajvar

Priprema

Testo: U topлом млеку подици квасац. У посуду ставити брашно, додати уље, со и шећер, па са припремљеним квасцем замесити тесто. Ако је потребно додати још брашна, да би тесто било еластично. Умешено тесто оставити да удвоstruci своју запремину.

Nadošlo тесто изречити на побрањену радну површину и развучи га у облику правougonaonika. Исечи на траке (шире 4cm и висине 20cm).

Fil: Šunku iseckati na štapice.

Na jednu polovinu isecenih štapica od testa, staviti iseckanu šunku, a drugu polovinu nekoliko puta zarezati nožem, kao na slici, pa...

...preko šunke staviti po malo ajvara. Preklopiti testo, pa...

...ivice dobro pritisnuti viljuškom, da fil ne bi iscureo.

Tako pripremljeno testo poreati u pleh, preko pek papira, premazati ga mešavinom žumanceta i mleka i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni.

Savet