

Štapici sa sirom



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **250 g** sitnog sira
- **1 mala kašica** soli
- **125 g** margarina
- **125 ml** kiselog mleka
- **1** jaje
- **malobelo** bibera

Za posipanje:

- **1 šaka** susama

Priprema

U ciniju penasto umutite margarin, dodajte sitan sir, so, kiselo mleko i na kraju brašno pomešano sa praškom za pecivo.

Sjedinite sve sastojke i dobro izradite testo.

Zatim razvijte oklagijom na list debljine 0,5 cm. Isecite štapice.

Premažite umucenim jajetom, posolite i pospite susamom.

Poreajte ih u pleh obložen papirom za pečenje.

Pecite ih u prethodno zagrejanj rerni na 220 stepeni 25 minuta. Servirajte i poslužite.

Savet