

Mekane štanglice sa sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **250** gmargarina
- **2**jajeta
- **500** gsira
- **500** gbrašna
- **1**prašak za pecivo
- **2** kašicicesoli

Za premazivanje:

- **1**jaje
- po **želji** susam i lan

Priprema

Umutiti margarin i 2 jajeta, pa dodati izmrvljen sir i sjediniti.

Zatim dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i posoliti.

Sve lepo sjediniti i rukama umesiti testo, koje ne treba da odmara.

Na pobršnjenoj površini razviti testo na debjinu od 5 mm pa seci štanglice.

Reati štanglice u pleh koji ne treba podmazivati, jer su štanglice masne. Premazati štanglice umucenim jajetom i po želji posuti susamom i lanom. Peci u prethodno zagrejanoj rerni dok ne porumene.

Savet