

## *Mekane štanglice sa sirom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **250 g** margarina
- **2** jajeta
- **500 g** sira
- **500 g** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **2 kašičice** soli

#### **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 pobrašnjennoj površini razviti testo na debljinu od 5 mm pa seci štanglice.

Reži 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 zagrejanj rerni dok ne porumene.

## **Savet**