

## Štapici sa susamom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **1 jogurtska** cašaulja
- **1** cašatoplog mleka
- **1/2**svežeg kvasca
- **2** kašikesoli
- **100** gsusma
- brašno po potrebi
- **2**jajeta

### Priprema

Pola kvasca razmutiti sa malo tople vode. Zatim u razmuceni kvasac dodati ulje, so i brašno. Sve sastojke umesiti rukom i od dobijenog testa kidati loptice velicine pesnice. Loptice razvuci oklagajom da se dobije oblik kocke.

Nožem seci pravougaonike željene velicine i režati u pleh za pecenje.

Svaki štapic premazati umucenim jajetom i posoliti susamom. Štapice peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dvadesetak minuta.

### Savet