

Slani štapici (6)



težina: **srednje**

za: **70** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za testo:

- **3 dl** mlake vode
- **malo** šecera
- **1 kašicica** soli
- **1 kockica** kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1,5 dl** ulja
- **1** margarin
- **1 kg** brašna
- **100 g** susama

Priprema

Kvasac stavite da kisne u mlakoj vodi, sa malo šecera i soli. Kada ukisne pomešajte prašak za pecivo i zamesite sa brašnom. Dodajte u testo ulje i istopljen margarin (ja sve zajedno mesim, odnosno dodam odmah). Dobro umesite testo i ostavite u frižideru 2 h. Izvadite testo iz frižidera, rastanjite i pravite štapice. Od gore namazati umucenim jajetom i posuti susamom. Peci na 200 C dok ne porumeni.

Savet