Pijane štanglice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**masti
- **2 kašike**soli
- **1,5 kg**brašna
- **malo**šecera
- **1 flaša**piva
- **1**jaje

Priprema

Brašno, so, mast, malo šecera mešamo i dodajemo piva i mesimo testo. Kada smo zamesili ostavimo da se odmara, jedno pola sata. Raširimo testo oklagiom na debljinu 1 cm i secemo štanglice.

U pomašcen pleh reamo i premažemo jajetom, pospemo po njima susam ili kim, (ja stavljam oba, jer ih volimo). Pecemo na 250 C, oko 25-30 minuta.

Savet