

Slani štapici sa sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** sira
- **250 g** margarina
- **1 kašičica** soli
- **1 kocka** kvasca
- **500 g** brašna
- **1** jaje
- **100 ml** mlake vode

Priprema

Staviti kvasac da uskisne u mlakoj vodi. Zatim ga pomešati sa brašnom pa dodati sir, so i margarin. Umesiti glatko testo i ostaviti 30 minuta na toplom da naraste. Zatim ga razvuci debljine 5 mm i iseci na štapice. Porežati štapice u tepsiju premazati jajeto posuti susamom i ostaviti da odmori još 15 minuta. Staviti da se pece 20 minuta na 200 stepeni.

Savet