

Dacine slane štanglice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kockica** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **2 dl** mleka
- **1** jaje
- **2 kašičice** soli
- **250 g** margarina
- **oko 600 g** brašna
- **za posipanje** susam

Priprema

Sjediniti kvasac, mlako mleko i šecer, pa ostaviti da nadoe. Posebno sjediniti žumance (belance ostaviti za premazivanje), ulje, so i omekšali margarin, dodati nadošao kvasac i uz postepeno dodavanje brašna umesiti meko testo. Testo ne treba da naraste, vec ga odmah razvuci na debljinu prsta.

Najpre iseci testo na trake...

... a zatim i na štanglice željene velicine.

Reati ih u pleh koji ne mora biti podmazan, jer je testo masno. Premazati umucenim belancem i posuti susamom, pa peci u zagrejanj rerni na 220 stepeni, dok ne dobiju zlatnu boju.

Savet

Recept sam dobila od prijateljice moje mame, pa se zato štanglice tako zovu. Brzo se prave, meke su i tope se u ustima.