

Lisnate štanglice



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **2,5 dl** mleka
- **2** jajeta
- **1/2** **parceta** kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- Za fil:
 - **150 g** maslaca ili masti
 - **150 g** sitnog sira
 - **150 g** praške šunke

Priprema

U dubljoj posudi sjediniti mleko, šecer, malo brašna i kvasac, pa ostaviti na toplom da malo nadodje. U vanglicu za mešenje sipati pola brašna, dodati so promešati sa brašnom zatim dodati nadošli kvasac, jaja i mesiti uz postepeno dodavanje brašna. Umešeno testo prekriti i ostaviti na toplom da naraste.

Umutiti margarin, sir i seckanu šunku dok testo nadolazi.

Kada je testo nadošlo premesiti ga i razviti u obliku pravougaonika, premazati ga trećinom fila. Preklapati koru desnu stranu do sredine testa.

Levu preko desne odozgo do sredine i donim delom prekriti gornji, tako da dobijete paketic koga prekrijete

folijom i ostavite petnaestak minuta da odmara. Postupak ponoviti još dva puta dok utrošite fil. Posle svakog preklapanja ostaviti testo da odmori i nadodje.

Razviti premazano testo, posuti ga susamom i seci štanglice željene velicine.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok porumene. Služiti tople.

Savet