

Štapici sa sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1** jaje
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** šećera
- **100 ml** jogurta
- **50 ml** mleka
- **400 g** sremskog sira (sitan, neslan)
- **5 kašika** ulja

I još:

- ulje

Priprema

U vanglicu staviti brašno, pa dodati sve navedene sastojke. Zamesiti testo. Testo mesiti, uz dodavanje po malo brašna, dok ne postane elastično i prestane da se lepi za ruke.

Umešeno testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i razviti ga u oblik pravougaonika, debljine 1 cm.

Razvijeno testo iseci na štاپice, željene širine i dužine. Svaki iseceni štاپic malo uvteti da se dobije oblik spirale.

U dubljem tiganju zagrejati ulje, spuštati štاپice i pržiti ih, na umerenoj temperaturi, dok ne dobiju rumenu boju.

Pržene štاپice vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce. Poslužiti uz jogurt.

Savet