# *Uvijeni štapici sa makom i sirom*

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **450 g**brašna
- **150 g**margarina
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1 kašicica**soli
- **300 g**sira
- **3 dl**mleka

**Za premazivanje:**

- **1**jaje
- **50 g**maka

## Priprema

Margarin izgnjecite viljuškom, sir izrendajte, dodajte mleko, suvi kvasac, so i sa brašnom zamesite testo. Ostavite ga 30 minuta da miruje. Razvijte oklagijom koru do 1 cm debljine. Jaje umutite viljuškom i premažite celu koru. Pospite mleveni mak. Seci štapice 7x1 cm. Uvrnuti testo 2 puta i reati u plehu u kome ce se peci.

Peci na 220 C 10-ak minuta u zavisnosti od rerne.

Prijatno.

## Savet